

pizza e pasta

ITALIANA

n°7

luglio-agosto

2022

www.pizzaepastaitaliana.it

anno XXXIII



waico



mod. 15 divisioni - 150/360g - 2700pz/h

Facile, affidabile, veloce.

Massima produttività per la tua pizzeria

Le spezzatrici arrotondatrici Vitella aiutano in modo significativo il mondo dell'arte della pizza, dando al pizzaiolo moderno la possibilità di velocizzare la produzione oraria nella pesatura e nella formatura delle palline. Con una sola macchina, in modo semplice e veloce, si ha la possibilità di dividere una porzione di impasto in più pezzi e successivamente arrotondarli, ottenendo un risultato straordinario in pochi secondi.

vitella

vitella

Guardala
in funzione





Fabbrica Italiana dal 1986

FORATA È GI.METAL



INNOVAZIONE, RIVOLUZIONE, EVOLUZIONE

Gi.Metal produce **INNOVAZIONE** da più di 35 anni:

Novità funzionali e di stile dalla sua nascita, nel 1986.

RIVOLUZIONE nel 1998 con l'invenzione della pala forata,
imitata in tutto il mondo,

Progresso oggi con la nuova linea **EVOLUZIONE**,
realizzata per chi non si accontenta mai.

Oltre 35 anni di storia... perché la perfezione non si improvvisa.

SCOPRI DI PIÙ



gimetal.it



4	PIZZA E PASTA ITALIANA
	LUGLIO/AGOSTO 2022
AZIENDE	
Castelli Forni _____	p. 55
Cerutti Inox _____	p. 99
Cuppone _____	p. 29
Di Marco Corrado Srl _____	p. 13
Dr Schaer _____	p. 75
Farmfrites _____	p. 11
Gam International _____	p. 49
Gi Metal _____	p. 3
Greci _____	p. 19
Industria Alimentare Tanagrina _____	p. 67
Italforni _____	p. 17, 85
Kuma Forni _____	p. 23
Latteria Montanari _____	p. 51
Lilly Codroipo _____	p. 35
Mam - Eredi Malaguti _____	p. 65
Metro Cash & Carry _____	p. 15
Millberg _____	p. 57
Molecola _____	p. 100
Molino Agugiaro e Figna _____	p. 71
Molino Cosma _____	p. 25
Molino Dallagiovanna _____	p. 31
Molino Naldoni _____	p. 43
Molino Pasini _____	p. 7
Novafunghi _____	p. 37
Sacar Forni _____	p. 41
Sanfelici _____	p. 45
Sitta _____	p. 39
Vitella _____	p. 2

— Sommario —

8

EDITORIALE

di Antonio Puzzi

10-12

PRIMA PAGINA

a cura della redazione

14-16-18

PIZZA NEWS

a cura della redazione

20

RISTORAZIONE DOMANI

Il gelato
estemporaneo

a cura di Giampiero Rorato



GEOGRAFIA DELLE TIPICITÀ:
IN VIAGGIO CON PIZZA
E PASTA ITALIANA

That's amore.
Il turismo e
l'enogastronomia
in Italia:
un rapporto
d'amore

a cura della redazione

32



GEOGRAFIA DELLE TIPICITÀ:
IN VIAGGIO CON PIZZA
E PASTA ITALIANA

Abruzzo. Tutto
nasce dalle
pecore...

di Domenico Maria Jacobone

36



GEOGRAFIA DELLE TIPICITÀ:
IN VIAGGIO CON PIZZA
E PASTA ITALIANA

Campania.
La parola
ai pizzaioli

a cura della redazione

40

Emilia Romagna.
Non c'è estate
senza piadina!

di A.P.



**GEOGRAFIA DELLE TIPICITÀ:
IN VIAGGIO CON PIZZA
E PASTA ITALIANA**

**Destinazione
Friuli Venezia
Giulia: il “green”
in rete**

di David Mandolin

**52
Lazio. Il filo sottile
tra tradizione
ed innovazione.**

Chiacchiere
spontanee intorno
al cibo e al design

a cura di Into the Food

**58
Liguria.**

Il pesce

di Marisa Cammarano

**62
Lombardia.**
Gli affari non
vanno in vacanza

di Domenico Maria Jacobone

**68
Marche.**

Ascoli nel piatto:
Mamma Rosa

di David Mandolin

**72
Molise.**
Naturalmente
senza glutine.

di Alfonso Del Forno

**78
NON DI SOLO PIZZA
Esiste la cucina
piemontese?**

di Monica Pisciella



LA BIRRA

**Le birre
sarde**

di Alfonso Del Forno

**LE SPEZIE 86
Il pimento**

di Giampiero Rorato

**89
Scuola Italiana
Pizzaioli**

**90
Toscana.**
Francesca Calvi,
la pizza nel destino

di D.M.



**GEOGRAFIA DELLE TIPICITÀ:
IN VIAGGIO CON PIZZA
E PASTA ITALIANA**

**Trentino Alto
Adige. Benvenuti
in Val di Funes!**

a cura di Slow Food Italia

**94
Umbria.**
Il Testo, il grande
ingegno italiano

a cura della redazione

**96
Il lardo di Arnad:
il tesoro della Valle
d'Aosta**

di Caterina Vianello

LE AZIENDE INFORMANO

MTP Forni _____ p. 77

Refrattari Reggello - Forni Valoriani _p. 73



L'APP UFFICIALE DELLA RIVISTA

Pizza e Pasta Italiana

1
SFOGLIA LA
RIVISTA IN
MODALITÀ
SINGOLA
PAGINA

2
SCOPRI I
CONTENUTI
MULTIMEDIALI

3
RIMANI
AGGIORNATO
Scaricala subito!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, attraverso una semplice rotazione, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro

La tua rivista preferita da 33 anni.
Sempre a portata di mano!





LA LINEA SOFFIO RADDOPPIA

TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

Editoriale

Antonio Puzi

Il 17 marzo 1986 l'Italia si trovò capapultata in un incubo: lo scandalo del vino al metanolo. In Lombardia, Piemonte e Liguria, 23 persone trovarono la morte in pochi mesi per avere bevuto vino di una cantina di Narzole, nella "provincia granda", il Cuneese. Molte altre invece divennero cieche o manifestarono danni neurologici. I titolari dell'azienda avevano infatti aggiunto al vino dosi molto elevate di metanolo per alzarne la gradazione alcolica, ignorando il fatto che il metanolo, pur essendo molto simile nell'aspetto, nell'odore e nel sapore all'etanolo, è estremamente tossico per l'organismo umano se assunto in quantità elevate.

Italia, terra

di Santi,

poeti e...

gastronomi!

A seguito dello scandalo del vino al metanolo, ci fu una profonda sensibilizzazione nell'opinione pubblica, al punto da portare alla nascita del Nucleo Anti Sostituzione dei Carabinieri (NAS) e di molte associazioni di consumatori che iniziarono a interessarsi in maniera più attenta al cibo. Si racconta che fu in quel periodo che un piccolo nucleo di viticoltori della stessa provincia in cui aveva avuto origine lo scandalo ma che nulla avevano a che vedere con quella frode alimentare si recarono a Bra per incontrare Carlo Petrini, che si occupava di cultura gastronomica dal 1977, scrivendo per i principali quotidiani e periodici nazionali, chiedendogli di "fare qualcosa". Carlin aveva fondato all'inizio degli anni '80 la "Libera e Benemerita Associazione degli Amici del Barolo" e non ebbe dubbi nel trasformarla, nella notte tra il 26 e 27 luglio del 1986, in Arcigola. Da qui, poi, grazie ai rapporti stretti con Stefano Bonilli, nel dicembre

dello stesso anno nacque l'inserito de "Il Manifesto" denominato "Gambero Rosso". Va detto che fino ad allora, a interessarsi del tema cibo erano stati in pochi: i primi tentativi di identificare l'origine dei prodotti sono attribuibili a un funzionario del ministero dell'agricoltura, Rolando Ricci, che negli anni '50 del Novecento ideò il marchio DOC per i vini, il quale però fu ufficialmente riconosciuto solo con il Decreto Legge del 12 luglio 1963. Sempre negli anni '50, e per la precisione nel 1953, il giornalista Orio Vergiani fondò l'Accademia Italiana della Cucina, guidandola fino alla sua morte nel 1960. L'Accademia si interessava soprattutto alle ricette tradizionali del Belpaese, realizzando nel 1961 la prima Guida ai ristoranti. Arcigola, Gambero Rosso e, dal 10 dicembre 1989, Slow Food si posero invece da subito come mediatori tra produttori e consumatori, avanzando la possibilità a questi ultimi di diventare essi stessi

co-produttori, ovvero persone in grado di orientare il mercato. Erano gli stessi anni in cui muoveva i primi passi la rivista che oggi avete tra le mani. Furono gli anni del grande rinascimento dell'enogastronomia italiana, messa sotto scacco da un gesto sciagurato e in grado, come la fenice, di risorgere dalle ceneri.

Da quel momento, l'attenzione per il cibo è stata in costante crescita, popolandosi sempre più le pagine dei giornali prima, la televisione poi, i social nella contemporaneità. Dobbiamo dunque molto a Ricci, Vergiani, Bonilli e Petrini per avere avuto la grande intuizione e soprattutto la grande capacità di diffondere al mondo la visione di un'Italia "buona, pulita e giusta". Oggi vantiamo 5540 prodotti agroalimentari tradizionali censiti e diffusi in tutte le Regioni italiane (dati 21 marzo 2022) e già questo è, di per sé, un grande successo.

Ogni Regione ha poi le sue Dop, Igp e Igt e ovviamente, a queste denominazioni “ufficiali”, si sommano i Presìdi Slow Food, i Sigilli di Coldiretti e i tanti marchi d’area: regionali, dei parchi nazionali, dei parchi regionali, dei GAL, dei FLAG e così via... Potremmo dire che “il naufragar ci è dolce in questo mare”, parafrasando l’Infinito di Leopardi ma non è tutto oro ciò che luccica. Dietro la grande fortuna del “blasone dei marchi” si cela infatti un inquietante contraltare: l’Italian sounding, di cui abbiamo già parlato negli scorsi numeri. Si calcola infatti che sono circa 600 i prodotti dalla “finta” origine tricolore che circolano nel mondo. Il sito web True Italian Taste riporta che conserve, sughi, olio e aceto spacciati per Italiani sono molto diffusi in Brasile, con una quota del 14,5%, del totale e in Polonia (10,5%). In Australia invece l’Italian Sounding più diffuso appartiene ai latticini (24,5%), alla carne (23%) e alla pasta (21,9%), la cui diffusione è molto rilevante anche in Brasile (27,1%) e in Polonia (26,3%). Cosa possiamo fare noi? Raccontare a voi ristoratori la geografia delle tipicità, ovvero le eccellenze agroalimentari presenti sul nostro territorio nazionale. Lo facciamo da sempre su questa rivista ma questo mese troverete per ogni regione il racconto di una storia, di un progetto, di un prodotto, di una pizzeria, di un ristorante, di un libro che rappresenta tutto il gusto dell’Italia.

Cosa potete fare voi ristoratori? Il vostro lavoro, ma fatto bene. Selezionando ingredienti, creando rapporti di fiducia con i fornitori e i clienti, formando il personale e tenendolo ben stretto. Solo così potrete avere “un regno su cui non tramonta mai il sole”, come ebbe modo di dire a proposito del suo impero Carlo V. No, non parliamo (solo) di ricchezze economiche ma di quella serenità, impagabile, che oggi è quella che cerchiamo per vivere al meglio questa bella (ma rovente) stagione.

Un affettuoso saluto

di buona estate,

nio

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIII - n.7 luglio/agosto 2022 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO

Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE

Antonio Puzzi

RESPONSABILE DI REDAZIONE E DI PROGETTO

David Mandolin

PUBBLICITÀ

David Mandolin, Caterina Orlandi

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/ 212348
- Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Pepe Serra

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, David Mandolin, Gianandrea Rorato,
Caterina Vianello, Alfonso Del Forno, Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.),
P.M.Q. Steve Green (U.S.A.).

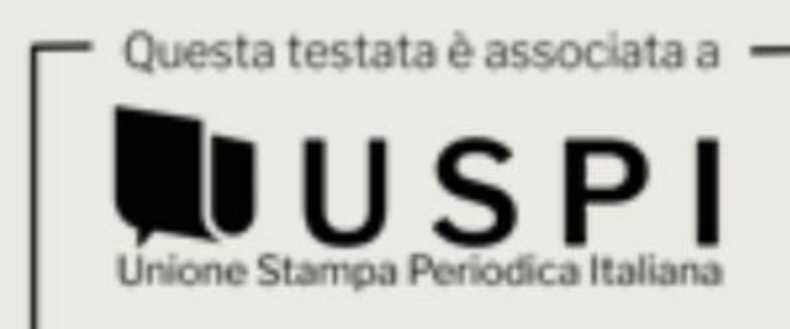
PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it
L’abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell’anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L’abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;

U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007

prima pagina

ITALMOPA: Nel 2021, flessione produttiva per l'Industria molitoria italiana.

Gli incrementi delle quotazioni delle materie prime agricole ed energetiche minacciano il comparto. Andrea Valente eletto Presidente dell'Associazione



Andrea Valente - titolare di Molini Valente di Felizzano (Al) è il nuovo Presidente di Italmopa - Associazione Industriali Mugnai d'Italia (Federalimentare/Confindustria) - che rappresenta, in via esclusiva, l'Industria molitoria nazionale a frumento tenero e a frumento duro.

Valente, eletto in occasione dell'odierna Assemblea Generale annuale svoltasi a Venezia, succede a Emilio Ferrari che aveva ricoperto il ruolo di Presidente dell'Associazione negli ultimi 7 mesi subentrando al mai dimenticato Silvio Grassi, prematuramente scomparso.

"Mi sento particolarmente onorato di poter ricoprire il ruolo di Presidente Italmopa e i miei ringraziamenti vanno a tutte le Aziende molitorie associate che hanno riposto fiducia nel mio programma" queste le prime dichiarazioni del neo Presidente Italmopa. "Il nostro settore si trova oggi ad affrontare sfide imprevedute, dovute ad una situazione estremamente complessa che fa seguito a due anni molto difficili per via della pandemia. I principali temi al centro dell'attenzione - quali, ad esempio, la questione approvvigionamenti e i costi di produzione, ma anche le problematiche strutturali che affliggono da sempre il settore molitorio nazionale - saranno affrontati dalla nuova squadra di Presidenza con l'intento di riuscire non soltanto a superare questa fase così delicata, ma anche di individuare soluzioni di più ampio respiro nell'interesse dell'intero comparto e dell'intera filiera".

Nel corso dell'Assemblea Generale annuale, Italmopa ha reso noti i dati 2021 relativi al comparto molitorio nazionale caratterizzati da un andamento difforme per quanto concerne i volumi produttivi dei comparti della macinazione del frumento tenero e del frumento duro.

I volumi di sfarinati prodotti dall'industria molitoria nazionale si sarebbero così attestati, nel 2021, in 7.810.000 t con una flessione del 3,5% circa rispetto ai volumi calcolati nel 2020 pari a 8.096.000 t mentre il volume complessivo dei prodotti dell'industria molitoria italiana - comprensivi nella fattispecie anche dei sottoprodotti della macinazione - avrebbe raggiunto 11,130 milioni di tonnellate (11,550 milioni di tonnellate nel 2020).

Per quanto concerne il comparto della macinazione del frumento tenero, si è verificato un incremento complessivo dei volumi produttivi di farine pari all'1,1% rispetto al 2020 - riconducibile, in particolare, ad un aumento significativo della richiesta di farina da parte dei canali biscotteria/lievitati/pasticceria (+4,7%) da un lato e produzione pizza (+9,7%) dall'altro che ha compensato la riduzione della domanda proveniente dal canale della vendita al dettaglio (-21,1%) che aveva registrato, nel 2020, una forte crescita per via di fenomeni di accaparramento verificatisi nella prima fase dell'emergenza Covid.

Positiva la richiesta proveniente dalla panificazione (+0,4%) dopo la forte contrazione registrata nel 2020. Tuttavia, non può essere considerata un'inversione di tendenza rispetto ad una dinamica flessiva dei consumi del pane in atto da molti anni. Si conferma, infine, l'ottimo trend delle esportazioni farine che hanno registrato, anche nel 2021, una robusta crescita (+16%) rispetto al 2020 (incremento, negli ultimi 10 anni, pari a +235%).

Il fatturato del comparto molitorio a frumento tenero, tenuto conto dell'incremento medio, rispetto al 2020, del prezzo delle farine (+16,2%) e delle crusche (+23,4%) - risultante in primis dall'incremento della materia prima frumento tenero (+29,5% rispetto al 2020) ma anche dei costi energetici e logistici - dovrebbe situarsi, nel 2021, in 2,093 miliardi di euro con un incremento del 12,5% rispetto al fatturato 2020 calcolato in 1,861 miliardi di euro.





Diamo forma alle tendenze

Finest di Farm Frites è la risposta alle tendenze che vedono sempre più consumatori richiedere prodotti genuini, di alta qualità, serviti in un ambiente informale.

Taglio curvo

La patatina dalla forma curva è perfetta per intingere le salse di accompagnamento. Ideale come contorno o insolito antipasto da servire con la tua speciale salsina!

Farm Frites International | www.farmfrites.it | info@farmfrites.com



FINEST

DS

CATTEL S.p.A. ammessa nella prima edizione di ELITE INTESA SANPAOLO LOUNGE 2022

La veneta CATTEL S.p.A. diventa società ELITE grazie alla partnership con Banca Intesa Sanpaolo. L'azienda, guidata da Gianfranco Cattel, si colloca infatti tra i primi 5 player nazionali del Food-Service ed entra così nella rosa delle 250 migliori aziende in Italia e nel mondo idonee a intraprendere quel percorso di accelerazione finanziaria che agevolerà il loro accesso al mercato dei capitali, forti di un fatturato aggregato di €1.8 miliardi di euro e una capacità di occupazione di 2.657 persone.

ELITE è il private market del Gruppo Borsa Italiana, oggi parte di Euronext, che connette le imprese a diverse fonti di capitale per accelerarne la crescita. Un network internazionale di imprenditori, partner, broker e investitori di successo focalizzati nell'aiutare le migliori aziende di tutto il mondo a trasformare la loro visione in piani strategici e risultati concreti.

Nata nel novembre 2001 dalla scissione del ramo aziendale dedicato al Food-Service della F.lli Cattel S.p.A, Cattel S.p.A è oggi un punto di riferimento per gli operatori del canale HO.RE.CA. grazie alla capillare distribuzione di prodotti alimentari in 26 province italiane tra Veneto, Friuli Venezia Giulia, Lombardia ed Emilia Romagna.

“Sono onorato di rappresentare Cattel S.p.A. in questo percorso” ha dichiarato Alessandro Bellese, Direttore Amministrazione e Controllo dell'azienda. “Parliamo di una famiglia con radici imprenditoriali storiche che, da sempre, ha dimostrato una forte propensione al cambiamento dei propri modelli organizzativi e della propria Value Proposition.”

Il presidente
Gianfranco Cattel



Friol per fritti professionali a regola d'arte

Dallo street food ai ristoranti stellati, dalle catene food ai servizi di catering, dai chioschi sulla spiaggia ai locali cittadini, il fritto è uno dei cibi simbolo dell'estate. Friol è lo specialista della frittura professionale che permette di cucinare fritti croccanti e al tempo stesso asciutti, scelto anche come sponsor dello scorso Pizza Village, il grande evento tenutosi dal 17 al 26 giugno sul lungomare di Napoli e che ha avuto tra i protagonisti anche la celebre pizza frita napoletana. Friol offre ai professionisti della ristorazione una formula pensata appositamente per chi frigge elevati quantitativi ed è disponibile in tre formati diversi, per soddisfare ogni esigenza:

Da 25 litri per chi frigge elevati quantitativi: garantisce fritti croccanti e asciutti e, oltre a massima qualità e resa, è anche *save cost*; infatti rispetto alla formula originale, i cibi assorbono il 20% in meno di olio, risultando più leggeri, e si triplica il numero di frittture, con notevole riduzione dei costi. In aggiunta, questa formula offre perfetta stabilità in cottura fino a 240° C, fa poca schiuma ed elimina la formazione di cattivi odori. Da 20 litri: olio di girasole alto oleico particolarmente indicato per le frittture ad alta temperatura poiché contiene oltre l'80% di acido oleico. Oltre a garantire stabilità in cottura fino a 230°C, permette di duplicare il numero di frittture possibili, riducendo così i costi.

Da 5 litri con le stesse caratteristiche e stessi plus dell'olio vegetale frazionato da 25 litri, ma in formato ridotto, ideale per i piccoli esercizi.

DALLA FARINA ALLA PINSA, SOLO 72 ORE DI ATTESA!



CON IL NUOVO MIX FARINA MULTICEREALI
E UNA LENTA LIEVITAZIONE NATURALE DI 72 ORE
NASCE LA BASE PER CREARE LA TUA
PINZA ROMANA MULTICEREALI.



Tutte le nostre Pinse, dopo una rapida precottura, vengono abbattute (surgelate) per conservare integralmente il gusto e la freschezza e sono realizzate con pasta madre, senza aggiunta di conservanti o additivi.

a cura della redazione

Acqua pura e design anni Settanta: la nuova bottiglia “Fonte Lonera Staro” riservata alle pizzerie e alla ristorazione

Nella sua sede immersa nelle Piccole Dolomiti l'impresa Fonte Margherita ha lanciato la nuova originale bottiglia di acqua minerale, rigorosamente in vetro, “Fonte Lonera Staro”. Un'acqua minerale, ottima per la pizza, la ristorazione e la cucina, capace di accompagnare tutti i pasti per il suo carattere di neutralità che non si impone sugli alimenti. La sua fonte è in alta montagna, a 1240 metri sul livello del mare, nel cuore delle incontaminate Piccole Dolomiti e viene imbottigliata nell'innovativo stabilimento di Fonte Regina Staro le cui origini risalgono al 1904 e che è stato riaperto due anni fa dopo un profondo intervento di riammodernamento tecnologico.

La bottiglia in vetro ha un design anni Settanta e presenta delle zigrinature che riproducono dei piacevoli fasci di luce in rilievo che consentono una presa più agevole e sicura. Anche l'etichetta richiama lo stile dei medesimi anni del secolo scorso pur se rielaborata in chiave moderna. Due i formati disponibili, da 75 cl e da 50 cl, riservati alle pizzerie e ai ristoranti italiani.

Fonte Margherita è l'impresa veneta, con origini molto antiche, nel 1845, che oggi ha tre stabilimenti, cinque marchi di storiche acque minerali delle Piccole Dolomiti (Fonte Margherita, Fonte Regina Staro, Acqua Azzurra, Fonte Lonera Staro, Sorgente Alba), due linee di bibite analcoliche ed è presente in Italia e all'estero soprattutto nel fuoricasa, nei bar, ristoranti e locali ma anche in alcune insegne della moderna distribuzione organizzata, nella distribuzione automatica e nel porta a porta. Tra i suoi valori la promozione di uno stile di vita sano, la sostenibilità ambientale e sociale la non-alcoholic mission e la solidarietà attraverso il sostegno alla Fondazione onlus di ricerca scientifica pediatrica “Città della Speranza”.



Rovagnati lancia “Horecollection”, linea dedicata al canale Horeca: l'ambassador è Joe Bastianich

Rovagnati decide di presidiare il canale Horeca con una linea di prodotti – Rovagnati HoReCollection.

Per presentare HoreCollection agli addetti ai lavori Rovagnati ha pensato ad un volto popolarissimo, Joe Bastianich, protagonista di una campagna multicanale in cui, con il suo fare ironico e dissacrante, “interagirà” con sé stesso nei vari ruoli, “giudicando” i suoi alter ego in base alla scelta dei salumi utilizzati per soddisfare le richieste dei clienti.

Nel corso della presentazione ufficiale al Royal Park Golf I Roveri di Torino, sono state gettate le basi di una collaborazione con PizzAut, l'associazione che ha aperto un anno fa a Cassina De Pecchi il primo ristorante.

I prodotti della linea HoreCollection sono inseriti in cinque collezioni basate sulle modalità di impiego e sull'occasione di consumo più indicata: panini, piadine & toast, pizza, taglieri, piatti freddi e caldi, cucina express. Punto di differenziazione importante è la suddivisione della gamma per Collezioni: ogni collezione è creata basandosi su caratteristiche specifiche di prodotto utili per specifiche situazioni d'uso come prodotti ideali per le pizze oppure per panini e tanto altro.

Su tutti i pack sono presenti i QR Code che rimandano alle schede prodotti presenti sul sito (online dal 1° giugno) dedicato alla nuova linea www.horecollection.it; le schede sono complete anche della modalità ideale di consumo: taglieri, panini, piadine o la tipologia di utilizzo come preparazione a caldo a freddo.

NOVITÀ

IL TUO
IMPIANTO
A PARTIRE DA

75€*

AL MESE + IVA

SCOPRI TUTTI I DETTAGLI SUL SITO METRO.IT
OFFERTA VALIDA FINO AL 31/12/2022

NOI ABBIAMO L'IMPIANTO DI SPILLATURA DI VINO E BIRRA SU MISURA PER TE.

INQUADRA IL QR CODE PER
DETTAGLI SULL'OFFERTA



In collaborazione con
GRENKE



*È possibile noleggiare un vasto assortimento di attrezzature professionali con un prezzo complessivo di almeno € 500,00. Il noleggio è fornito da GRENKE LOCAZIONE SRL, via Montefeltro 4 - 20156 Milano - società specializzata nella locazione operativa di beni mobili non iscritti nei pubblici registri. Il noleggio è subordinato all'accettazione della richiesta da parte di GRENKE. L'assicurazione All Risks che copre il prodotto è obbligatoria. Per maggiori dettagli rivolgiti al personale di vendita.

Hai la Partita IVA e non hai ancora la tessera? Richiedila in Punto Vendita: è GRATIS!
Self-service all'ingrosso. Ingresso riservato a rivenditori, utilizzatori professionali e in grande titolari di tessera METRO o MAXI possessori di partita IVA.

METRO

IL VOSTRO SUCCESSO È IL NOSTRO IMPEGNO

a cura della redazione

Lesaffre e Gruppo Cellino insieme per la ricerca e la formazione nella panificazione

Lesaffre Italia, azienda che produce e commercializza lievito fresco, lievito madre e ingredienti per la panificazione artigianale, industriale e domestica, e Gruppo Cellino, realtà industriale leader in Sardegna nel settore alimentare, hanno stretto un'importante partnership che ha come obiettivo lo sviluppo di attività di ricerca e formazione nell'ambito della panificazione.

Le due realtà, che da anni collaborano, hanno dato forma a un articolato progetto di formazione e aggiornamento, che unisce le competenze delle due aziende e dei diversi settori - ricerca e sviluppo, commerciale e marketing - e le mette a servizio dell'arte bianca.

Il progetto si sviluppa in questo primo anno prevalentemente in Sardegna, dove Gruppo Cellino è uno degli attori industriali di riferimento sul territorio. Cuore del progetto è il nuovo Baking Lab F.lli Cellino, inaugurato a inizio anno, un laboratorio attrezzato per la sperimentazione su sfarinati e prodotti da forno e per il supporto tecnico ai professionisti.

“Diamo valore alla partnership con Lesaffre Italia con l'obiettivo di creare nel Baking Lab Cellino un punto di riferimento regionale nella Ricerca e Sviluppo e formazione di qualità sull'Arte Bianca e innovazione su prodotti e processi”. Dichiarò Paolo Vinci, Responsabile Qualità Prodotto - R&S.

“Crediamo fortemente nel potere della conoscenza, della formazione e della condivisione. Il baking lab nasce proprio per questa ragione: dare spazio al mondo dell'Arte bianca; un'arte nobile, che spesso non viene valorizzata a dovere. Lesaffre è portatrice dei medesimi ideali, per questa ragione condividere questo progetto con loro è per noi fonte di estremo orgoglio”. Aggiunge Michela Francesca Cellino, Direzione.



Pizza Hub, viaggio alla scoperta del territorio che ispira Franco Pepe

Il punto di partenza - sensoriale, metafisico - è la pizza di Franco Pepe. Quello di arrivo è Caiazzo, piccolo borgo dell'Alto Casertano. In mezzo le tappe di un viaggio tra il Matese e il Volturno, alla scoperta di luoghi, anime e paesaggi di una terra generosa e ricca di valori.

«Fin da ragazzo ho visto nella semplicità di un disco di pasta e nelle sue infinite declinazioni una potente capacità narrativa. E ne ho fatto un sogno», racconta Franco Pepe. Una testimonianza raccolta da Enrico Caracciolo e Stefano Raso - fondatori del progetto editoriale Viatoribus - prima ancora della nascita di Pepe in Grani, vero e proprio laboratorio di ricerca che Pepe ha dedicato alla pizza del suo territorio.

Intorno a quel sogno, è nata “Pizza Hub - Viaggio alla scoperta del territorio ispirato dalla pizza di Franco Pepe”, una Smart Travel Guide firmata da Viatoribus. Che celebra le colline, i borghi, i vigneti, gli oliveti ai quali Pepe ha legato il suo mestiere antico dalla visione contemporanea. Insieme agli artigiani che, in quei luoghi, coltivano e trasformano materie prime identitarie. Imperdibili gli itinerari, le escursioni e le esperienze consigliate.

Tutta digitale, la guida Pizza Hub è stata pensata per essere utilizzata al meglio sugli smartphone dei viaggiatori e sarà presto disponibile in formato Kindle su Amazon. Per i visitatori di Pepe in Grani, dei produttori e delle realtà locali segnalate al suo interno, sarà un omaggio.

www.viatoribus.com

facebook.com/viatoribus

CARUSO®

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA
DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



Design: Lorenzo Remedi



SORRENTO STONE
Piano di cottura
in biscotto di
Sorrento certificato.



REFRACTORY STRONGER
Camera di cottura in
refrattario e pannelli
in acciaio antirottura.



TOUCH SCREEN 65K
Funzionalità
e semplicità
in un touch.



HYPER P-HEATING
Regolazione digitale
separata potenza
cielo e piano cottura.

INDUSTRIA 4.0
RISPARMI FINO AL

64%

Caruso® è il primo **forno elettrico** che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una **temperatura massima di 530°C**. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, **massime prestazioni** con **consumi minimi**. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

a cura della redazione



Più potente, più veloce, più bello! - Ecco il nuovo VITO VL

Come servire fritti buoni e di alta qualità ai propri clienti fritti?

La soluzione perfetta è il sistema di filtraggio olio VITO: per la massima qualità dei fritti, per prolungare la vita dell'olio, ma soprattutto per abbattere veramente il prezzo dell'olio e risparmiare la manodopera in cucina. Da oltre 20 anni la VITO AG è leader del filtraggio olio con il suo sistema VITO brevettato che permette di pulire l'olio eliminando le microparticelle ed i residui fino a una grandezza di 5micron.

Così VITO riesce ad eliminare anche tutto il residuo che si deposita nel fondo delle friggitrici.

Il funzionamento è facile, pratico e sicuro: a fine servizio è sufficiente posizionare VITO nella friggitrice con olio bollente - anche 180° C - e premere il pulsante START: filtra l'olio in meno di 5 minuti e si spegne automaticamente.

L'olio filtrato sarà pulito e perfetto per rendere i tuoi fritti più dorati, più gustosi e molto più sani e durerà molto più a lungo riducendone il consumo fino al 50%.

VITO è un sistema green che utilizza filtri in cellulosa, 100% biodegradabili, perfetto per tutti i tipi di cucina: panifici e pasticcerie, catering, snack bar, fastfood, trattorie e ristoranti gourmet, chioschi, mense, hotel, supermarket, navi da crociera e locali in franchising.

Molte associazioni di chefs ne attestano l'efficacia e lo consigliano: per esempio Euro-Toques e Worldchefs - World Association of Chefs Societies.

Robo presenta quattro novità per il canale Food Service ed il nuovo catalogo

Robo, dal 1938 punto di riferimento per i professionisti dell'Ho. Re.Ca. e parte del Gruppo D'Amico dal 2018, amplia la sua gamma di referenze con quattro novità adatte a diverse preparazioni, dalle più tradizionali fino a quelle più gourmet: il Cavolo Cappuccio Viola marinato; i "Friarielli" Broccoli alla Napoletana marinati; le Cipolle Rosse Affettate Caramellate e la Granella di Pistacchio.

Il Cavolo Cappuccio Viola marinato, presentato a striscioline, è ideale per arricchire e insaporire piatti freschi, insalate e panini gourmet; ottimo anche per realizzare risotti e vellutate.

I "Friarielli" Broccoli alla Napoletana Marinati, sono un contorno ideale della tradizione napoletana per accompagnare secondi di carne; ma anche per la creazione di pizze, panini e torte salate sfiziose.

Le Cipolle Rosse Caramellate sono ideali per hamburger, panini e pizze gourmet; ottime per accompagnare piatti carne e di pesce o da gustare con i formaggi.

La Granella di Pistacchio, novità della linea Frutta Secca, è indicata per guarnire e arricchire primi e secondi piatti ed è perfetta da utilizzare anche in pasticceria per la decorazione di dolci.

Robo, inoltre, in occasione dello scorso Cibus ha presentato il nuovo Catalogo Generale, disponibile sia online che in versione cartacea.





PIZZICOTTA

LE BASI PIZZA CHE NON TI ASPETTI

Con farine 100% italiane • Con lievito madre
Lievitazione superiore alle 24 h
Impasto indiretto con Biga • Elevata idratazione
Lavorate e stese a mano



4 RICETTE

- Classica
- Integrare con farina di Grani Antichi italiani
- Noir con farina di riso nero 100% italiano
- Ai Cereali e semi

3 FORMATI

Tonda
Rettangolare mono
Rettangolare maxi

Ristorazione
domani



IL GELATO ESTEMPORANEO

di Giampiero Rorato

La conoscete la cucina molecolare?

Nel corso degli anni '90 del secolo scorso ha fatto la sua comparsa in Europa una nuova linea di cucina denominata "cucina molecolare", per arrivare poi in Italia nei primi anni del nuovo secolo soprattutto per merito di due personaggi, il docente universitario Davide Cassi e il cuoco Ettore Bocchia (ora executive chef di Villa Serbelloni a Bellagio). Si è molto discusso in ambito gastronomico di cosa potesse essere una cucina che si qualifica come "molecolare", come dire una cucina che non si basa in prima istanza sulla qualità degli ingredienti ma parte dalla conoscenza delle molecole degli alimenti e come queste si modificano durante la cottura. E credo di poter dire che questa linea gastronomica - che è scienza e tecnica operativa assieme - ha contribuito a migliorare la qualità finale dei piatti. È noto, infatti, che le molecole non sono

tutte uguali, ce ne sono di semplici e di complesse e in cottura ciascuna necessita di proprie temperature. Questo ce lo dice la scienza e Davide Cassi, docente di Fisica della materia e di altre materie scientifiche attinenti anche alla gastronomia ha potuto approfondire il rapporto tra la gastronomia e le altre scienze, la fisica, la matematica, la geometria, ecc. arrivando a capire come si comportano le molecole dei vari alimenti in cottura. Ed Ettore Bocchia, in stretta collaborazione col prof. Cassi, ha applicato i dettami della "cucina molecolare" al suo lavoro di cuoco, realizzando, mediante nuove tecniche operative, nuovi piatti che hanno interessato molti gastronomi e, fra i piatti da lui preparati, cito in particolare l'ormai famoso "gelato estemporaneo" che è stato anche il titolo del volume scritto dai due personaggi citati ed uscito nel 2005 per i tipi di Sperlin & Kupfer Editori di Milano.

Conoscere le molecole

Va subito precisato che conoscere le molecole di qualsiasi elemento, sia esso solido, liquido o gassoso è compito degli studiosi di scienze ed è un campo non proprio semplice. E allora un cuoco come fa a realizzare una cucina molecolare? Gli autori del volume prima citato affermano che la cucina molecolare è in continua evoluzione, perché la scienza è in continua evoluzione, grazie agli studi e alle scoperte che si susseguono nel tempo. Tutto bene, ma come fa un cuoco a realizzare la cucina molecolare? Senza scomodare tanti studiosi credo che la risposta sia, alla fin fine, abbastanza semplice. Ci sono oggi nella ristorazione internazionale, quindi anche italiana, dei cuochi che hanno compiuto studi universitari

o in Scuole di cucina di alto livello, dove insegnano anche docenti di materie scientifiche che conoscono la natura delle molecole e le loro variazioni sia a contatto di altre molecole, che in fase di cottura, quindi ad opera del calore. Questi cuochi sono, tecnicamente, le punte di diamante della ristorazione, se alle conoscenze scientifiche sanno aggiungere quell'arte che fa di un piatto un'emozione gastronomica. Può anche capitare che cuochi ricchi di cultura ma digiuni di conoscenze scientifiche arrivino a comprendere grazie alla loro intelligenza e alla loro esperienza la modificazione delle molecole, per cui sanno equilibrare gli ingredienti, ad esempio di una salsa, in modo da ottenere i migliori risultati desiderati.






La cura degli ingredienti

La cucina molecolare, che si prefigge di realizzare dei piatti che fanno bene all'organismo e aiutano a star bene fisicamente e psicologicamente, oltre alle conoscenze scientifiche di cui sopra, esige ingredienti sani, buoni e di alta qualità. Lavorando in cucina con ottimi prodotti, conoscendone le caratteristiche, studiando come accostarli – il volume di Cassi e Bocchia prima citato è ricco di ricette sia di base che elaborate – si ottengono piatti che garantiscono un mangiare sano e gustoso, in linea con i dettami della dietologia più attuale che non segue le mode e le diete a punti o altre diavolerie, ma le vere necessità dell'organismo umano, sapendo che ogni persona ha necessità nutritive diverse da ogni altra.

Resta chiaro che la cucina molecolare non la si inventa, serve una specifica conoscenza, una precisa cultura delle cotture, cose che si imparano nelle Facoltà universitarie di Gastronomia e in alcune importanti scuole di Alta Gastronomia come l'Alma di Colorno. Oppure lavorando a fianco di cuochi molto esperti e bravi che alla cucina spettacolo preferiscono di gran lunga una cucina che si basa sulla scienza, sapendo anche emozionare.

Ma i cuochi di una certa età, nati prima dell'invenzione della "cucina molecolare" e i pizzaioli che hanno seguito altri studi professionali non disperino.



I libri che presentano la cucina molecolare offrono anche numerose ricette, sia complesse ma anche semplici e facili da realizzare, per cui chi vuole cimentarsi in questa cucina o comunque capirne il valore e la funzione basta che si affidi a qualcuno di questi libri e credo che quello di Cassi e Bocchia sia davvero ottimo. Ecco, intanto, una bella ricetta estiva di Ettore Bocchia, ormai molto conosciuta e realizzata, facile da preparare e di straordinario effetto scenico, oltre che dal risultato pienamente soddisfacente.





KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza

Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali



Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264



info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)

Ristorazione
domani

GELATO CONTEMPORANEO ALLA CREMA

Ingredienti:

- 400 g di zucchero,
- 16 torli d'uovo,
- 1 litro di latte,
- 1 bacca di vaniglia
(o qualche scorza di limone),
- azoto liquido.

Procedura:

metti in infusione nel latte la bacca di vaniglia tagliata per lungo (o, in sostituzione, qualche scorza di limone). Monta i tuorli con lo zucchero. Unisci a poco a poco il latte aromatizzato. Scalda a fuoco basso mescolando finché un leggero strato di crema resta attaccato al cucchiaino. Versa la crema in una bastardella di metallo e versavi sopra l'azoto liquido montando con una fusta metallica [intanto dalla bastardella comincia ad uscire un fumo che s'espande tutto attorno]. Quando la crema raggiunge la consistenza desiderata, interrompi l'aggiunta di azoto liquido, omogeneizza con la frusta e servi con un dosatore per gelati [intanto il fumo dovuto all'azoto liquido continua ad espandersi con un bellissimo effetto scenico].

Nota: nel maneggiare l'azoto liquido fa molta attenzione perché può raggiungere meno 200 gradi.





Da noi ogni giorno rifiorisce l'ambiente.

Molino Cosma, la farina che sorprende. Per la sua sostenibilità.

Sorprende con LE SOSTENIBILI, farine da filiera sostenibile, certificate DTP 112 di CSQA dalla semina al sacco di farina. Con queste farine metti la sostenibilità al centro della tua produzione di pizze, diventa parte attiva alla lotta contro il cambiamento climatico.

Sorprende con la FARINA VENETA, farine da filiera certificata UNI EN ISO 22005, grano coltivato nella regione Veneto, raccolto e macinato nella stessa regione, con questa scelta contribuisce a valorizzare l'agricoltura locale.



Le scelte varietali di queste filiere permettono di ottenere farine particolarmente adatte alla produzione di pizze tradizionali, pizze in teglia, focacce. Da oggi anche nella comoda confezione da 12,5 kg.

LECAPRICCIOSE
FARINE PER PIZZA


Molino Cosma

www.molinocosma.com

That's Amore

Il turismo e l'enogastronomia in Italia: un rapporto d'amore



a cura della redazione

Le previsioni sul turismo in Italia nel 2022 sono confortanti: stando alle stime di Bankitalia, analizzate da Coldiretti, nei primi mesi dell'anno la spesa nel nostro Paese da parte dei turisti stranieri è quadruplicata rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente e si prevede un +166% del flusso turistico internazionale rispetto al 2021.

+166%

flusso turistico
internazionale

26 miliardi €
in più rispetto
al 2021

Siamo chiaramente in una condizione diversa, dove la paura della pandemia è al momento offuscata da condizioni emergenziali almeno apparentemente migliori dal punto di vista sanitario e da una comunicazione che non mette più in evidenza le questioni legate al Coronavirus, concentrandosi invece sulla situazione politica e bellica internazionale. Sarà anche per questo motivo che, a beneficiare delle bellezze del nostro Paese, saranno anche gli Italiani che, in un sondaggio di Demoskopika rilanciato da Sky, dichiarano per il 90% di voler restare entro i confini dello Stivale anche per le vacanze estive.

Sia chiaro: siamo ancora lontani dai numeri del 2019 con un -29,6% di arrivi ma si tratta comunque di una previsione di 26 miliardi di euro in più rispetto al 2021 e, se si calcolano anche gli acquisti "over quota", ovvero tutto quanto non incluso nelle prenotazioni alberghiere ed extralberghiere, si raggiungono addirittura 40 miliardi di euro in più rispetto all'anno precedente. Tra gli Italiani, chi sceglierà una vacanza a stretto contatto con la natura sarà il 23% mentre andrà al mare il 57%. La montagna sarà la meta prediletta dal 10% dei nostri connazionali mentre si opterà per l'agriturismo nel 9% dei casi.



+55%
turismo eno-
gastronomico

Il rapporto

Come ogni anno, in vista della “bella stagione”, Roberta Garibaldi, docente di Tourism Management all’Università degli Studi di Bergamo e già consulente del Ministero del Turismo fino allo scorso ottobre, pubblica per l’Associazione Italiana Turismo Enogastronomico (di cui è Presidente) il *Rapporto sul Turismo enogastronomico italiano* che punta a fare un quadro di un settore in forte evoluzione, grazie ad analisi quantitative, ricerche inedite e contributi di autorevoli esperti del mondo accademico e scientifico, nazionali e internazionali. Prima di addentrarci nei dati, è però opportuno delineare meglio il profilo del turista enogastronomico, che viene identificato in colei o colui che svolge almeno un viaggio con pernottamento e che trova nella propria motivazione primaria l’enogastronomia.

A livello internazionale, secondo il “Food Travel Monitor 2020”, a identificarsi in questa tipologia era la maggioranza (il 53%) di coloro che avevano viaggiato nei due anni precedenti.

Nel 2021, in Italia, ad avere operato questa scelta è stato addirittura il 55%.



Rapporto
sul Turismo
enogastronomico
italiano

2021



Il turista enogastronomico desidera vivere un insieme variegato di esperienze arricchenti e l’enogastronomia soddisfa al meglio questo suo bisogno. L’esperienza più diffusa è quella di assaggiare specialità locali in un ristorante ma anche acquistare cibo presso un food truck. Grande interesse suscitano i luoghi di produzione – aziende vitivinicole, birrifici, frantoi, caseifici, pastifici, etc. – dove poter conoscere le origini, i processi e le modalità di produzione dell’enogastronomia locale, così come gli eventi tematici.

*Il turista enogastronomico
desidera vivere un insieme
variegato di esperienze*

Come attirare il turista enogastronomico?

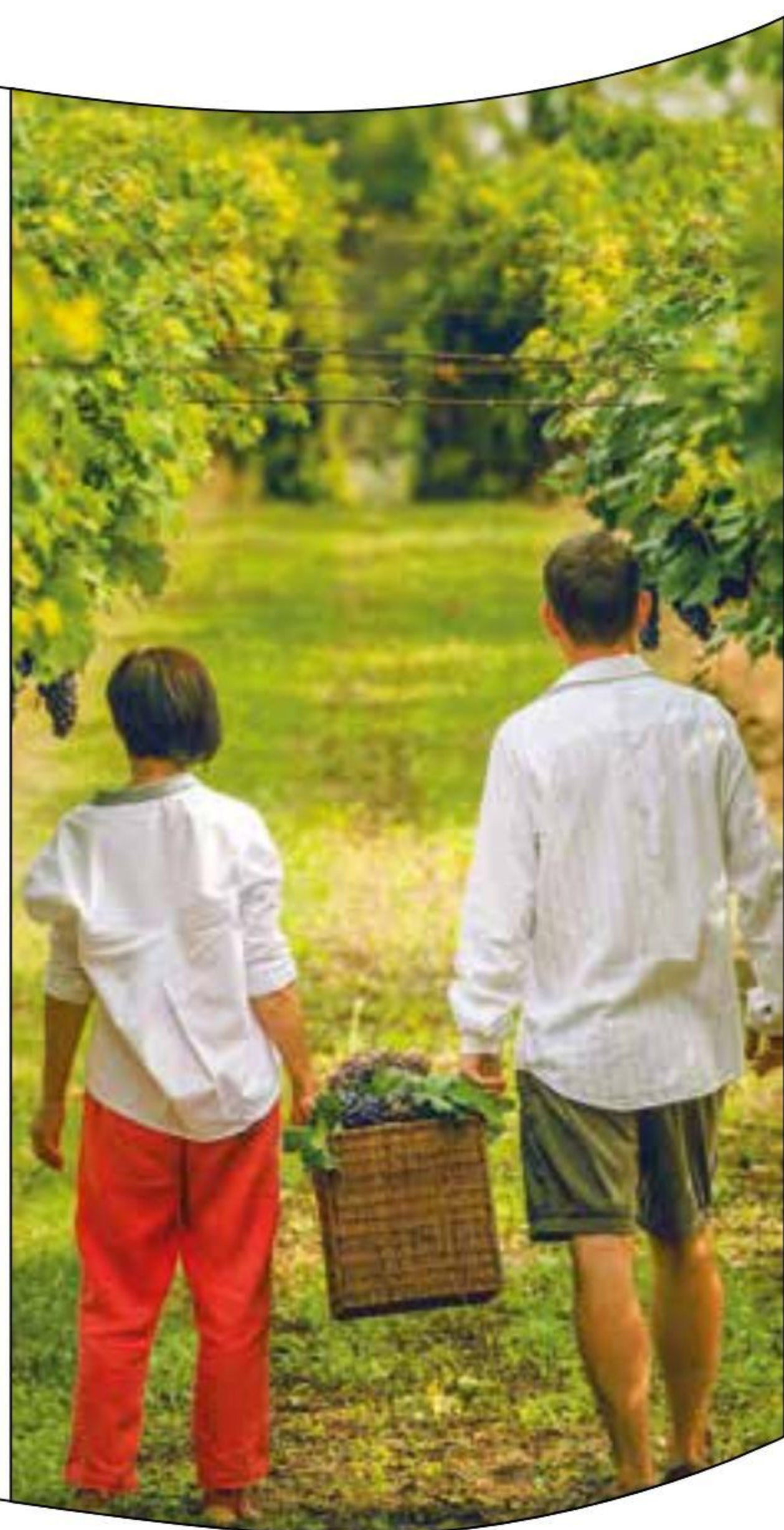
È vero infatti che è dai tempi di Dean Martin e del suo celebre successo che dà il titolo a questo articolo che, alla pronuncia del nome Italia, si disegnano nella mente dei viaggiatori e dei turisti nuvole di fumetto in cui compaiono pizza, vino, olio e altre straordinarie amenità del nostro Paese. Ci hanno pensato poi film come *Letters to Juliet* e *Mangia Prega Ama* a creare in tempi più recenti il mito della “buona e bella Italia”.

Oggi però cosa chiede il turista? Se osserviamo le recensioni lasciate da Inglesi, Tedeschi, Americani e Australiani, si parla di cibo almeno in un caso su 5, valutando in maniera positiva l'offerta enogastronomica (85,9 punti su 100) con punteggi più alti per le pizzerie (87,2 punti su 100).

Tra le regioni più apprezzate figurano Toscana e Molise mentre le città più gettonate sono Napoli, Roma, Firenze, Milano e Venezia.

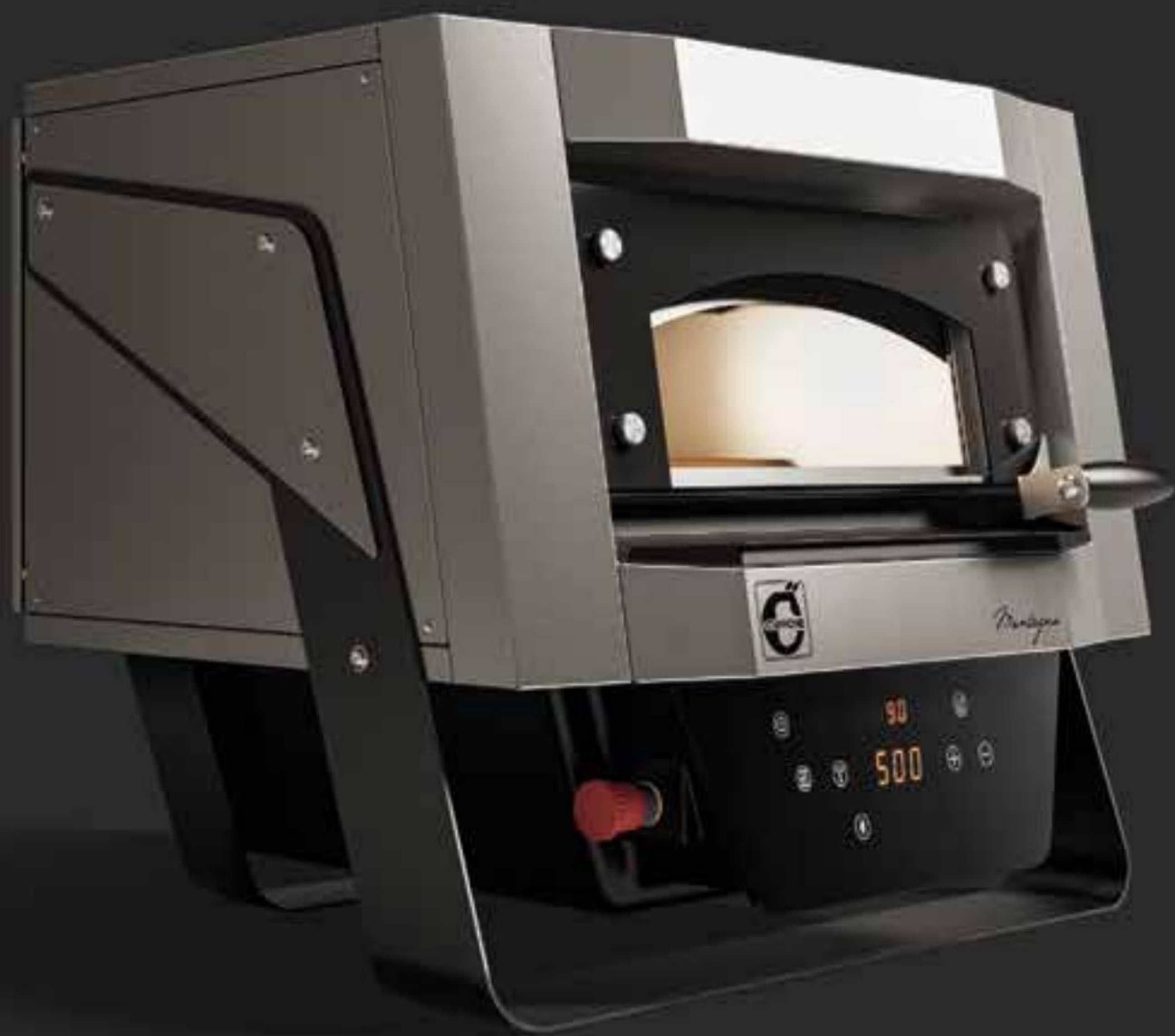
vino ed olio hanno accresciuto la loro produzione anche nel periodo pandemico

Il 66% dei nostri connazionali si dichiara poi più propenso a visitare un'azienda di produzione se ha la possibilità di ricevere informazioni durante la visita sulle scelte etiche adottate ed è la stessa percentuale che preferisce associare la visita in azienda a un'immersione nella comunità locale attraverso la partecipazione ad azioni come il raccolto o la vendemmia. Il 64% degli Italiani vorrebbe invece vedere abbinata la gastronomia all'arte e il 51% gradirebbe “adottare a distanza” un uliveto, un frutteto, un vigneto e ricevere poi a casa il prodotto quando pronto. Il 50% dei turisti valuta di buon grado la possibilità di partecipare a degustazioni “digitali” (ovvero svolte con modalità a distanza) dopo l'esperienza in loco, così da condividere quanto fatto in vacanza con parenti e amici e una percentuale simile (48%) non disdegna di svolgere tali attività anche prima di arrivare in azienda. Tra quanti poi cercano una spa tra i campi, il 53% la vedrebbe meglio associata a una visita in un'azienda olearia mentre il 51% si rilasserebbe maggiormente nei vigneti. A far crescere la domanda verso questi luoghi, è stato probabilmente il fatto che vino ed olio (due grandi attrattori per il turismo) hanno accresciuto la loro produzione anche nel periodo pandemico: l'attenzione verso il mangiar bene anche a casa ha favorito la riscoperta di prodotti eccellenti del territorio con la conseguente nascita del desiderio di conoscere da vicino la decantata bellezza dei loro luoghi di produzione.



HEat.
smART.

Cuppone presents **Mantegna.**
The first electric rotating single pizza oven.



**One Pizza.
Perfect. Always.**



f in You
Tube
www.cuppone.com

CUPPONE
since 1963



TheFork:

15%: sceglie la cucina mediterranea

13%: sceglie le pizzerie (2° posto)

Secondo i dati diffusi dalla piattaforma TheFork, il 15% sceglie la cucina mediterranea mentre le pizzerie sono al secondo posto con il 13%, seguite dai ristoranti che offrono specialità territoriali (12%). Si prenota soprattutto a cena (70% del totale), per due persone (61% del totale), nel weekend (60% del totale). E il 36% lo fa non prima di tre ore dalla cena. Secondo l'analisi condotta da Roberta Garibaldi, nel futuro dobbiamo aspettarci una ulteriore modifica al modello di business che si orienterà maggiormente verso il

“Food as a service” (ristorazione inserita in supermercati) e le “ghost kitchen” (luoghi interamente dedicati alla consegna a domicilio),

con grande attenzione però alla sostenibilità ambientale e al benessere dei dipendenti.

Il ruolo della ristorazione

Inutile negare che a fare da ambasciatori dell'eccellenza gastronomica italiana sono soprattutto ristoranti e pizzerie.

Purtroppo però il biennio 2020/21 con lockdown a intermittenza non ha favorito il settore, finendo con il decretare un saldo negativo nel 2020 di -13.060 esercizi e nel 2021 di -13.952.

Di contro, il settore ha saputo riadattarsi attraverso *home delivery*, degustazioni digitali, *temporary restaurant* negli alberghi, al punto che nelle guide di settore il numero di segnalazioni è addirittura aumentato. La Regione col maggior numero di esercizi di ristorazione è la Lombardia con 50.301 locali, seguita a notevole distanza dal Lazio (36.611) e dalla Campania (34.283); il Lazio però scompare dal podio quando si parla dei “certificati di eccellenza” attribuiti dalle guide di settore: sventa infatti ancora la Lombardia con 198 segnalazioni, seguita ex aequo da Campania e Piemonte con 100. Il turista ama poi prenotare la propria cena.

A tutta birra?

Discorso a parte meritano i microbirrifici che, essendo una realtà relativamente nuova per il Belpaese, hanno maggiormente subito i contraccolpi della crisi pandemica, chiudendo il 2020 a 756 realtà attive, contro le 841 dell'anno precedente. L'interesse da parte del pubblico è però in crescita e le richieste tutt'altro che difficilmente realizzabili: il 65% dei turisti italiani gradirebbe infatti vedere il processo produttivo mentre il 59% parteciperebbe volentieri a tour tra birrifici. Particolarmente curiosa poi la volontà del 57% del campione intervistato che gradirebbe diventare “mastro birraio” per un giorno.



19



— *anni* —

che la **FAMIGLIA** Dallagiovanna si tramanda, di
generazione in generazione, un **MESTIERE**,
un'**ARTE** e una **PASSIONE** per la produzione di
FARINE di **ALTA QUALITÀ**.

1832 - 2022



Tutto nasce dalle pecore...



di Domenico Maria Jacobone

“Settembre, andiamo. È tempo di migrare. Ora in terra d'Abruzzi i miei pastori lascian gli stazzi e vanno verso il mare: scendono all'Adriatico selvaggio che verde è come i pascoli dei monti.”

ABRUZZO

Comincia così la poesia “I Pastori” di Gabriele D’Annunzio, una poesia salata e dolce, come i prodotti frutto dell’allevamento di ovini in Abruzzo. Proprio partendo da questo fortissimo legame tra Abruzzo e pastorizia ovina, vorrei condurvi ad accarezzare alcuni sapori di una regione poco nota a molti, ma che merita di essere conosciuta e gustata.

L’agricoltura, ancor prima dell’allevamento, è stato il perno storico sul quale si sono costruite le centenarie tradizioni gastronomiche abruzzesi che arrivano, attraversando il tempo, fino ai giorni nostri, con prodotti di grandissimo valore come nel caso dello zafferano di Navelli.

La fonte di sostentamento secondaria del “verde” Abruzzo è sicuramente la pastorizia che era la principale fonte di reddito delle zone interne e montane. I monti abruzzesi non sono poi lontani dall’Adriatico, che è diventato solo negli ultimi secoli risorsa legata alla pesca, seppur con la particolarità di rimanere ancorato alla terra. In Abruzzo, infatti, per lungo tempo la pesca si faceva utilizzando i “trabocchi”, tipiche costruzioni in legno appoggiate su palizzate a sbalzo sul mare, che richiedono una tecnica di pesca particolarissima.

Tornando ai verdi altipiani ed alla pastorizia, l’allevamento della pecora e la produzione dei pregiati formaggi pecorini vanno spesso di pari passo. La pastorizia di ovini e principalmente delle pecore, ha arricchito e permeato questo territorio di cultura, tradizioni e scambi con le regioni vicine, costruendo un ambiente antropico aspro, che altrimenti sarebbe probabilmente rimasto un’area economicamente depressa.

Immaginate l’Appennino abruzzese nella maestosità del Gran Sasso e degli altipiani alle sue spalle: un grande comprensorio che va da Navelli a Campo Imperatore e che l’alpinista Fosco Maraini definì romanticamente il “Piccolo Tibet” d’Italia. Accarezzato da cime e colline, questo altipiano è una zona dove il verde si stende a perdita d’occhio e le montagne toccano il cielo. In molti punti, ancora oggi i telefoni cellulari non hanno linea e si può sperimentare la sorprendente sensazione di ricongiungersi con una natura selvaggia, autentica ma fortunatamente accessibile da alcuni valichi. Queste particolarità ne fanno il territorio ideale per la parte estiva dell’allevamento, quando i transumanti rientrano dai pascoli marittimi verso i pascoli montani.

In Abruzzo ogni zona ha una sua vocazione all'allevamento



A settembre ridiscendono verso le piane marittime, seguendo un ritmo scandito dalle stagioni e dalla tradizione.

Il prodotto di questo continuo spostamento è il Pecorino Abruzzese, formaggio a latte crudo che si esprime al meglio nelle piccole produzioni. Il foraggio fresco e la biodiversità dei territori attraversati negli spostamenti delle mandrie conferiscono al formaggio la sua unicità.

In Abruzzo ogni zona ha una sua vocazione all'allevamento, ma scendendo nello specifico della geografia produttiva,

la zona più famosa per il pecorino è quella del versante orientale del Gran Sasso: Arsita, Bisenti, Carpineto della Nora, Castelli, Civitella Casanova, Farindola, Montebello di Bertona, Penne, Villa Celiera.

La particolarità del Pecorino di Farindola (Presidio Slow Food), è l'utilizzo del caglio ottenuto dallo stomaco del suino, che dà una spinta alla stagionatura ed alla sapidità del formaggio. La preparazione del caglio suino ha origini antiche, probabilmente radicate nell'epoca romana, ed è ancora ai giorni nostri una prerogativa esclusiva delle donne, che si tramandano i particolari segreti di questa preparazione da generazioni. Particolare la produzione del Pecorino canestrato di Castel del Monte, che viene messo in ceste che ne forgiavano la superficie con la tipica nodosità dei vimini. Sul versante teramano troviamo il pecorino di Atri, con la sua lavorazione tipica, realizzata con il caglio ottenuto dal più comune stomaco degli agnelli lattanti.

Ci sono poi altre produzioni degne di nota, andando verso l'interno ed i laghi o la costa ed il mare. Ormai quasi introvabile è il "caciofiore" aquilano, che ha come caratteristica l'uso del caglio vegetale ricavato dal cardo selvatico.

La tradizione della transumanza rappresenta un grande modello di sostenibilità. Il ricambio continuo dei pascoli che vengono brucati e concimati allo stesso tempo, lo spostamento delle greggi attraverso territori molto diversi. In ultimo, l'esigenza di strutture di lavorazione mobili, leggere e con basso impatto ambientale ne fanno ad oggi il modello di pastorizia maggiormente ecosostenibile tra quelle non intensive.

I sapori che può regalare la produzione del pecorino abruzzese sono declinati per zona e stagionatura: da quelli più freschi, dolci e morbidi che hanno un paio di mesi di stagionatura si passa per gradi di maturazione anche a stagionature "estreme" che superano i tre anni, senza dimenticare il "cacio marcello": lasciato attaccare dalle larve, diventa una crema piccante e saporita.

Pecorino di Farindola





sopra: Fiadone

a sinistra: Pallotte Cacio e Ovo



Anche nella cucina tipica il Pecorino ha una centralità indiscutibile che include: le Pallotte Cacio e Ovo (polpette di uovo, pane e formaggio), il Fiadone (un rustico a base di pecorino), il pecorino alla brace sul pane bruschettato o semplicemente tagliato a fette e fritto. Una spolverata di pecorino abruzzese grattugiato sul classico teramano della chitarra al sugo con le pallotte di carne (micro-polpette) sugella un connubio di sapori semplicemente incredibile! Ovviamente, insieme ad altri grandi prodotti del territorio, è utilizzabile anche in pizzeria. A proposito di carne... Anche della pecora non si butta via nulla! Non parlo solo della fiorentina produzione di lana che ha storicamente caratterizzato il territorio, ma tornando al concetto circolarità, nella cultura abruzzese c'è un radicatissimo consumo di carne di pecora.

L'Abruzzo è noto non solo per i formaggi, ma anche per i pregiati spiedini di carne di pecora, i famosi "arrostiticini", che leggenda narra siano nati dall'esigenza di rendere gustosa la carne delle vecchie pecore.

La preparazione degli arrostiticini è fatta ancora oggi tagliuzzando la carne di pecora in piccoli pezzi ed infilandola su bastoncini di legno, alternando carne e grasso, per poi cuocerli sulla brace viva. Una vera prelibatezza che in ogni zona dell'Abruzzo trova una sua declinazione, ma che ha continuato a vivere nella cultura degli abruzzesi durante i grandi flussi migratori nazionali ed internazionali come per esempio in Liguria, dove nel Savonese si trovano tra le carni grigliate le "rostelle" di pecora!

Più antica è la preparazione della pecora salata ed essiccata, la cosiddetta "micischia", che i pastori portavano nelle bisacce insieme a pane e pecorino durante la transumanza.

Nel solco della tradizione, si pone la "pecora alla callara" con la quale ci imbattiamo nuovamente in una geniale soluzione per il consumo di carni che altrimenti sarebbe stato difficile o sgradevole mangiare perché provenienti da pecore che muoiono durante la transumanza. La callara è un simbolo della cucina antica, quella fatta su legna a fuoco vivo, ma altro non è che il nome abruzzese del classico paiolo di rame che tradizionalmente veniva appeso alla catena del camino o al treppiedi sul fuoco. La preparazione della pecora alla callara prevede un ordine quasi religioso degli ingredienti in una preparazione che raccoglie in un crogiuolo tutti i frutti locali che offre la natura: vino, olio, spezie, erbe aromatiche del territorio (oggi anche il pomodoro) ed una cottura lenta e paziente che porta la carne a diventare morbida ed

eccezionalmente saporita. Nella modernità e nella globalizzazione, purtroppo anche pastorizia e pecore abruzzesi hanno avuto un contraccolpo: le nuove generazioni hanno abbandonato la pastorizia da macellazione e sempre più ci si rivolge al centro-est europeo. In Italia, Francia ed Irlanda (che fino a qualche anno fa erano i più grandi produttori europei di carne ovina pregiata), la cultura dell'allevamento ovino sta perdendo aziende di anno in anno.

Per dare un valore a quanto acquistate, cercate produttori locali e carni selezionate e di provenienza certa!



Arrostiticini abruzzesi



Pecora alla callara

IL GUSTO PER LE COSE FATTE BENE

C'è sempre soddisfazione
nel fare bene il proprio lavoro.

Per un pizzaiolo significa sfornare pizze deliziose,
apprezzate da una clientela che gusta le materie
prime di qualità scelte e la cottura impeccabile.

Per noi di Lilly Codroipo significa produrre
attrezzature create appositamente per il
pizzaiolo, utilizzando i materiali più specifici e
curandone la realizzazione nei particolari.

Lo facciamo con passione da oltre 35 anni.

Scopri gli oltre 400 articoli per pizzerie,
gastronomie e fast food.

Ne facciamo per tutti i gusti!



LILLY CODROIPO s.r.l.

via Lino Zanussi 7
33033 Codroipo UD - ITALIA
tel. +39 0432 907166
info@lillycodroipo.com
www.lillycodroipo.com





a cura della redazione

La parola ai pizzaioli

Il “segnalatore”

Nome: Salvatore

Cognome: De Rinaldi

Città di nascita: Napoli

Pizzeria: Casa de Rinaldi

Via A. e L. Sementini 28/34 80131 (NA)

Fb: facebook.com/casaderinaldi
 lg: instagram.com/casaderinaldi/
www.derinaldi.it



La pizza di Salvatore

La “Fordze”.

Ingredienti: Pomodoro del piennolo del Vesuvio D.O.P., fiordilatte di Agerola, rucola, olio tartufato, noci, carne messata di montagna, scaglie di grana padana, radicchio di Chioggia. "E' la pizza che più mi identifica e tuttora è il mio cavallo di battaglia a Napoli perchè esprime il connubio tra le diverse ragioni che mi hanno accolto con grandi soddisfazioni. Gli ingredienti ripercorrono infatti la mia storia culinaria: troviamo i pomodori del piennolo e il fior di latte di Agerola tipici della mia regione ovvero la Campania, il tartufo proveniente dal Piemonte e il carpaccio di carne messata della Val D'Aosta.

Inoltre la Fordze nasce con un impasto multicereale utilizzato già vent'anni fa quando non esisteva ancora la tendenza legata al mondo dei cereali e delle farine macinate a pietra"



La pizzeria consigliata

“Consiglio Gaetano di Lorenzo con Umberto 1916 Ristorante, sia per il rapporto di amicizia che ci lega sia per le scelte di pensiero riguardanti il tipo di impasto utilizzato quotidianamente.”

Storia professionale

Salvatore de Rinaldi è maestro pizzaiolo, consulente AVPN e cuoco dell'Alleanza Slow Food. Meglio conosciuto come Sasà, nasce a Napoli nel 1970 e a 13 anni inizia a lavorare presso il "Ristorante Pizzeria Stella", il locale di famiglia, dove si appassiona alla manipolazione degli impasti. Nel 1989 nasce il marchio "Sasà Pizza Mia" e con gli anni la ricerca culinaria vede impegnare Salvatore in vari ristoranti in tutta Italia.

Nel 1995 decide di accettare l'incarico in un ristorante a La Thuile, in Valle d'Aosta, che così vede il suo primo ristorante affiliato all'Associazione Verace Pizza Napoletana. La vera svolta avviene nel 1998, quando La Thuile vedrà nascere il primo locale di Salvatore de Rinaldi, "La Fordze", unendo la tradizione della cucina napo-

letana a quella locale, il locale riceverà la targa AVPN n. 147.

In quegli anni Salvatore approfondisce le sue ricerche per un impasto multi-cereali e, intanto, la Valle d'Aosta gli regala abilità come la lavorazione delle carni e il grande amore verso le birre artigianali. Nel 2005 Salvatore e la moglie Rosa decidono di ritornare a Napoli, aprendo il ristorante pizzeria Taverna di Bacco al Rione Alto, diventando un punto di riferimento per tutta la zona ospedaliera e la città di Napoli; seguono anni di grande successo in cui Salvatore può dedicarsi maggiormente anche ai tanti incarichi dell'AVPN, di cui è maestro pizzaiolo. Nel 2017 presenta a tutti de Rinaldi, un locale che unisce la sapienza della ristorazione italiana, il mondo della Pizza Napoletana e con gli impasti speciali e il panino di Cristiano.



[ricetta originale x *senza* **olio**] + sostenibilità
= *Sì con Gusto*



NOVA, semplici soluzioni

NOVA FUNGHI SRL

Via Roma, 4 35010 S. Giorgio delle Pertiche (PD) Italy

La parola ai pizzaioli

Il “segnalato”

Nome: Gaetano

Cognome: Di Lorenzo

Città di nascita: Napoli

Pizzaiolo presso:

Ristorante Pizzeria

Umberto dal 1916,

via Alabardieri 30/31 Napoli



CAMPANIA

Storia professionale

Dal primo ottobre 1980 ad oggi: una vita trascorsa nei locali della Storica Pizzeria Umberto dal 1916, nel cuore di Chiaia a Napoli, una delle undici pizzerie centenarie della città.

Per Gaetano Di Lorenzo, classe 1967, si tratta di una seconda famiglia: “Avevo finito di lavorare con mio zio e Leopoldo Arienzo - allora pizzaiolo da Umberto - mi disse che ‘o Ragiuniere (soprannome di Giuseppe Di Porzio, al tempo titolare del locale, padre degli attuali proprietari n.d.r) era alla ricerca di un apprendista fornaio. Iniziai così: all’inizio pulivo le vetrine, le mattonelle e preparavo tutta la linea della pizzeria. Conobbi subito ‘o Ragiuniere e poi la Signora Maria, la moglie di Don Peppino, che mi fece capire subito come funzionava da Umberto: mi vide

senza copricapo e mi disse: “Guagliò, ma il cappello non ce l’hai?”.

Iniziano così gli anni della gavetta. “Sono stato aiuto pizzaiolo di Leopoldo, conoscitissimo e stimato pizzaiolo del quartiere Chiaia e da lui ho imparato gradualmente tutti i segreti del mestiere, tra cui come fare l’impasto secondo tradizione. Da Umberto, ormai Gaetano è considerato come una persona della famiglia e con i Di Porzio ha scritto una gran parte della storia centenaria del locale, sempre pronto ad apprendere e ad apportare piccoli miglioramenti agli impasti, sia delle pizze napoletane, sia del pane, fiore all’occhiello della sua preparazione. Oggi l’impasto di Umberto è preparato esclusivamente con lievito naturale, tecnica storica e tradizionale da qualche anno riportata in produzione grazie all’aiuto e alla collaborazione di Sasà De Rinaldi, maestro del lievito

naturale e grande amico di Gaetano e della Famiglia Di Porzio.

Grande appassionato della ‘pizza gluten free’, Gaetano ha sviluppato un suo impasto con i semilavorati senza glutine sotto l’egida attenta dell’Associazione Italiana Celiachia che l’ha portato a vincere anche numerosi premi e ad essere apprezzatissimo dalla clientela di Umberto, che a volte stenta a trovare le differenze tra la pizza verace napoletana e quella ‘gluten free’. Gaetano si dice convinto che il mondo della pizza e della ristorazione debba sempre adeguarsi e aggiornarsi per soddisfare le esigenze dei clienti, soprattutto le intolleranze e le allergie, oggi diffusissime. Da vari anni è maestro formatore della Associazione Verace Pizza Napoletana, contribuendo alla formazione di numerosissimi nuovi ‘adepti’ della pizza napoletana e cercando di trasferire la passione e l’amore che da sempre mette nella preparazione dell’impasto e della pizza napoletana. Piccoli segreti, ma soprattutto tecnica e passione!

La pizza di Gaetano

Le pizze da Umberto sono molto tradizionali, anche negli ingredienti, ma Gaetano ne evidenzia due che oggi vanno per la maggiore. Una è la ‘Nerano’ (in foto n.d.r.), omaggio al famoso piatto della costiera sorrentina, un territorio baciato dal sole e dalla fertilità della terra e degli animali. Gli ingredienti sono: provola d’Agerola, zucchine fritte, provolone del Monaco campano Dop, olio evo, menta e basilico fresco. L’altra è la ‘Rosa e Pistacchio’, con provola d’Agerola, mortadella di maiale nero casertano, pesto e granella di pistacchi e stracciata di bufala campana.





Accensione rapida, forno
a temperatura in tempi ridotti



Combustione Sana
e non portatrice di fumi



Mantenimento ad alto
rendimento e durata

SITTAS

*Benessere
Eco Innovativo*

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com

— Cercasi Distributore —

Non c'è estate senza piadina!

di A.P.

EMILIA ROMAGNA





Farina, acqua, sale, strutto. In qualche caso, quest'ultimo sostituito da olio extravergine di oliva.

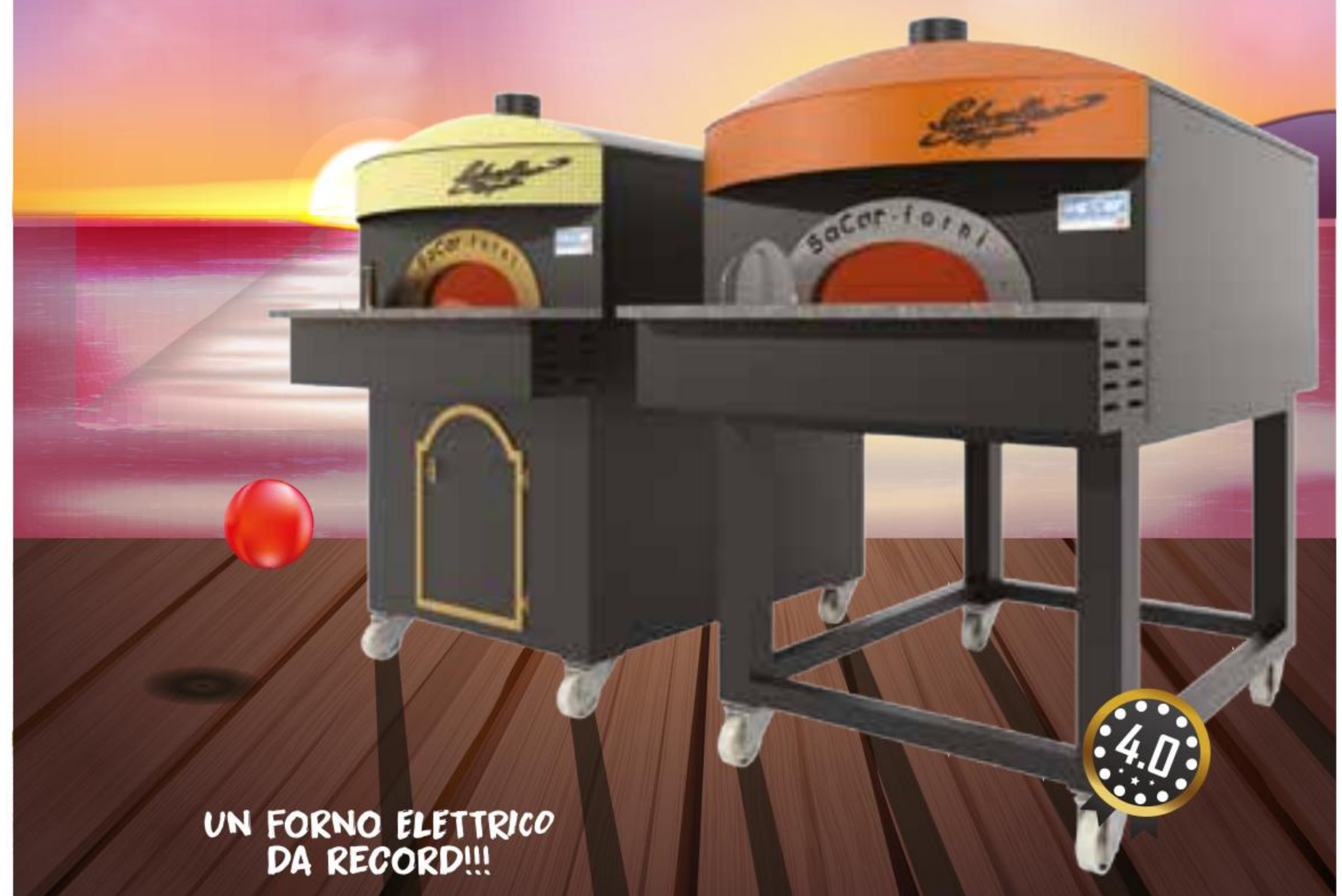
Quattro ingredienti, dunque, in quantità variabili e in un rapporto di proporzione che è il segreto di ogni artigiano, sono le carte vincenti di uno dei prodotti più amati d'Italia: la piadina.

“Quando ti senti solo, triste e depresso, c'è la piadina” recitava il testo di una celebre canzone satirica di origine romagnola portata al successo dalla tv commerciale tra fine anni '90 e inizio 2000. Ed è proprio così: lei, però, ovvero la piadina, protagonista delle nostre estati in riviera, conosciuta da tutti anche grazie al patrimonio fieristico dell'Emilia Romagna che ci ha portato tutti almeno una volta nella vita a Rimini, Parma o Bologna, deve il suo successo anche alla versatilità dei suoi utilizzi e alla immediata riconoscibilità da parte di chiunque ne assaggi una. Tutte le culture del mondo hanno infatti inventato un pane basso per avvolgerci al proprio interno la carne, fresca o stagionata, cotta o cruda, a fette o in polpa.

LA MIGLIORE PIZZA NAPOLETANA È COTTA NEL FORNO

PULCINELLA NAPULE

DISPONIBILE NEI MODELLI PER LA COTTURA DI 4, 6, 9 PIZZE



UN FORNO ELETTRICO
DA RECORD!!!

PULCINELLA NAPULE BABY

Forno con alimentazione elettrica, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di 1 o 2 pizze da 33 cm.



PULCINELLA NAPULE 2T

Forno elettrico a due camere concepito per la cottura di pizze e pinsa, in teglia e a pala.



VULKANOS

Forni tradizionali costruiti in materiale refrattario di alto spessore. Disponibile in varie dimensioni e nella versione a legna o con bruciatore a gas.

PER I FEDELI
ALLA TRADIZIONE



VULKAN

Forni a tunnel con tappeto di cottura in refrattario. Montato su ruote e configurabile per ogni esigenza. Disponibile anche con tecnologia Industria 4.0.

PER GLI AMANTI
DELLE INNOVAZIONI



SaCar Forni s.r.l.

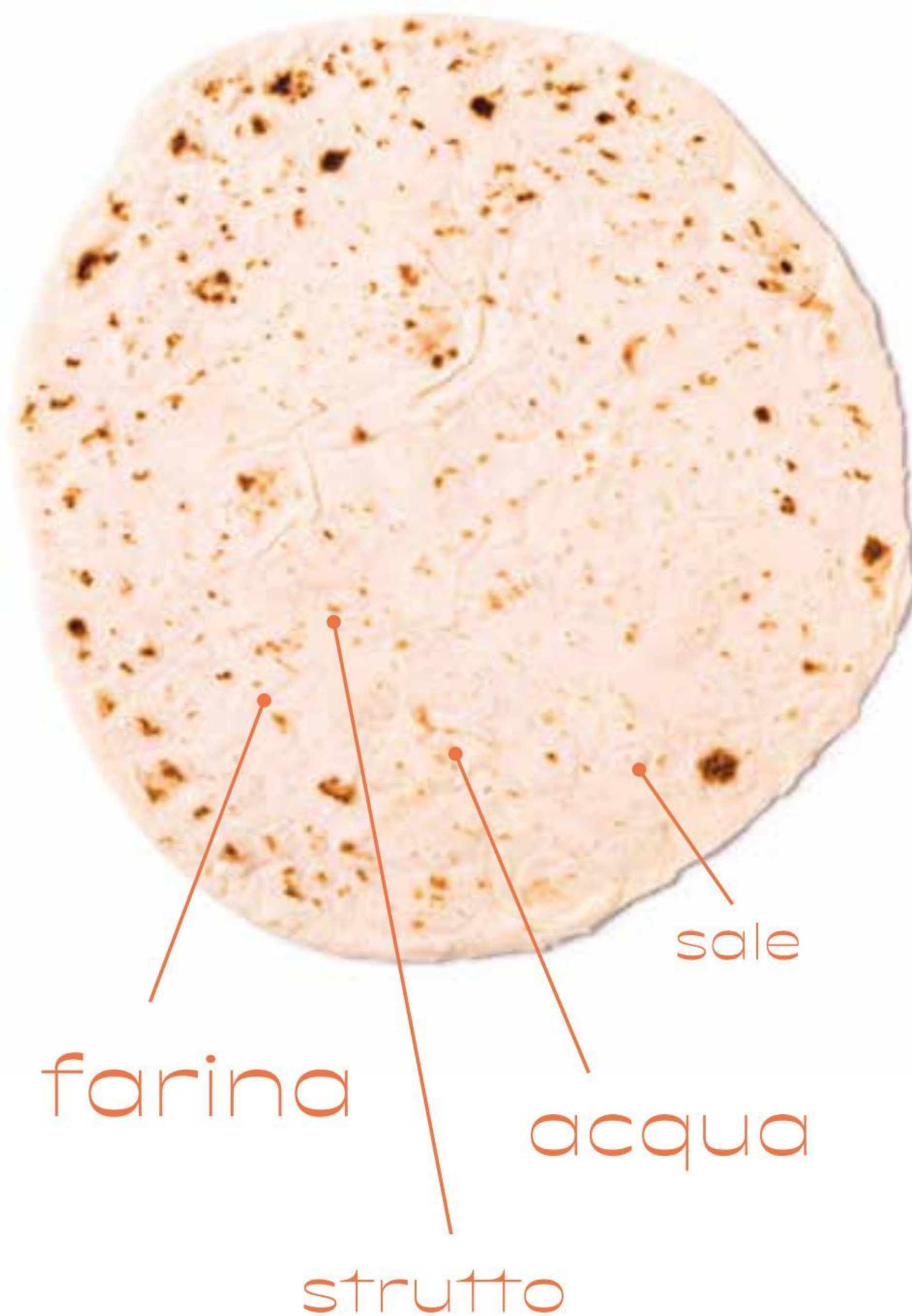
www.sacarforni.it

info@scarforni.it



Ed ecco perché, turisti e gente del luogo, fanno la fila per accaparrarsi questa “versione italiana” con crudo e squacquerone (in origine) proposta però – come nella migliore delle tradizioni innovative – anche con molteplici altri gusti per accontentare il palato di tutti.

La piadina romagnola è tutelata da un Consorzio che ne disciplina l'utilizzo del nome e del marchio. Nel corso degli anni, l'impegno del Consorzio ha portato all'ottenimento del riconoscimento della denominazione di Indicazione Geografica Protetta (IGP), obiettivo che è stato raggiunto il 24 ottobre 2014. Attualmente il Consorzio conta 12 realtà di diversa grandezza fra aziende artigianali, industriali e chioschi appartenenti alle zone della Romagna. L'ammissione a socio del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola IGP è aperta ai preparatori che sono impegnati nella produzione della Piadina o Piada Romagnola in forma singola.



piadina



A portare agli onori della lingua italiana il termine piada fu Giovanni Pascoli che “italianizzò” così la parola romagnola *piè*. Pascoli elogia la piadina definendola il pane nazionale dei Romagnoli ma, nei territori vocati alla sua produzione, sono state rinvenute tracce dell'utilizzo di un sostituto del pane fatto con farina grezza, cereali e di forma circolare, risalenti al tempo degli Etruschi. Lo stesso Pascoli riscontra le prime tracce letterarie della piadina nel VII canto dell'Eneide di Virgilio quando il poeta romano utilizza, per la prima volta, il costrutto *exiguam orbem*.

Non ci stupisce, in quanto Enea è anche colui che per primo mangiò, in preda ai morsi della fame, la pizza, definita *mensa* che all'epoca non era altro che un piatto (ritenuto non edibile) su cui poggiare le pietanze.

Il Disciplinare di produzione della piadina originale riconosce due tipologie di prodotti: la “classica”, che è compatta, friabile e spessa, caratterizzata da un diametro compreso tra i 15 e i 25 cm e spessa tra 4 e 8 mm; e la “Riminense”, morbida, di diametro maggiore (ovvero tra i 23 e i 30 cm) e più sottile (fino a 3 mm).

MOLINO NALDONI. LA FARINA AD ARTE.



FARINE
100% NATURALI

NO ENZIMI E
AGENTI CHIMICI

RICETTE DI MACINAZIONE
ESCLUSIVE

OLTRE
60 REFERENZE

FARINE
ALTAMENTE CERTIFICATE

QUALITÀ COSTANTE

OLTRE L'85%
DI GRANI ITALIANI

RIGOROSAMENTE
NO OGM

GRANI SCELTI
E CERTIFICATI

smeraldiniemenazzi.it

SCOPRI DI PIÙ SUL NOSTRO **NUOVO** SITO!



molinsonaldoni.it



Nel 2020, di Piadina Romagnola Igp si sono prodotte 22.030 tonnellate, registrando un +23,3% rispetto all'anno precedente. Inoltre, nello stesso anno l'87% della produzione generale di piadina avviene sotto i crismi della denominazione. Secondo i dati di NielsenIQ la vendita di piadina nella grande distribuzione nel corso del 2020 ha superato i 190 milioni di euro con una crescita del 12,4% a valore e del 13,8% a volume rispetto all'anno precedente.



piadina IGP

La piadina è dunque diventata il testimonial privilegiato di un territorio come la Romagna, conquistando anche il mercato d'Oltralpe. Tra i consumatori di piadina più assidui, vi sono Germania e Austria che importano ben il 70% della produzione certificata che finisce all'estero.

A ottobre del 2021, è stata pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale la richiesta di modifica al disciplinare che prevede l'introduzione della farina di farro, per assecondare le richieste di un pubblico sempre più attento alla scelta di farine meno "raffinate" e l'aggiunta nell'impasto di latte o miele e di olio di semi di girasole. Probabilmente però, almeno in questo periodo di vertiginoso aumento dei prezzi legati all'olio di semi di girasole, non ci sarà per quest'ultimo la ressa all'utilizzo.



Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana.

Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**

100% Sapore italiano

Dalla nostra linea **aperitivi** fino ai **primi piatti**, dai **salumi** alle nostre inimitabili **pizze**, il nostro obiettivo è sempre lo stesso: offrire ai nostri Clienti **il massimo dell'italianità**.

Riparti con noi!

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM: via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)
Tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014 - Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

Destinazione Friuli Venezia Giulia: il “green” in rete

di David Mandolin

Il Friuli Venezia Giulia è terra di confine e contaminazione, un luogo tra evidenze storico-artistiche e paesaggi antropici di rara bellezza.

È qui che opera Enrico Maria Milic, uno dei più attivi promotori delle esperienze turistiche del suo territorio. Il percorso personale e professionale di Milic è ricchissimo di spunti interessanti ed è da lì che partiamo per andare alla scoperta del vero significato del termine “destinazione”.

FRIULI VENEZIA GIULIA



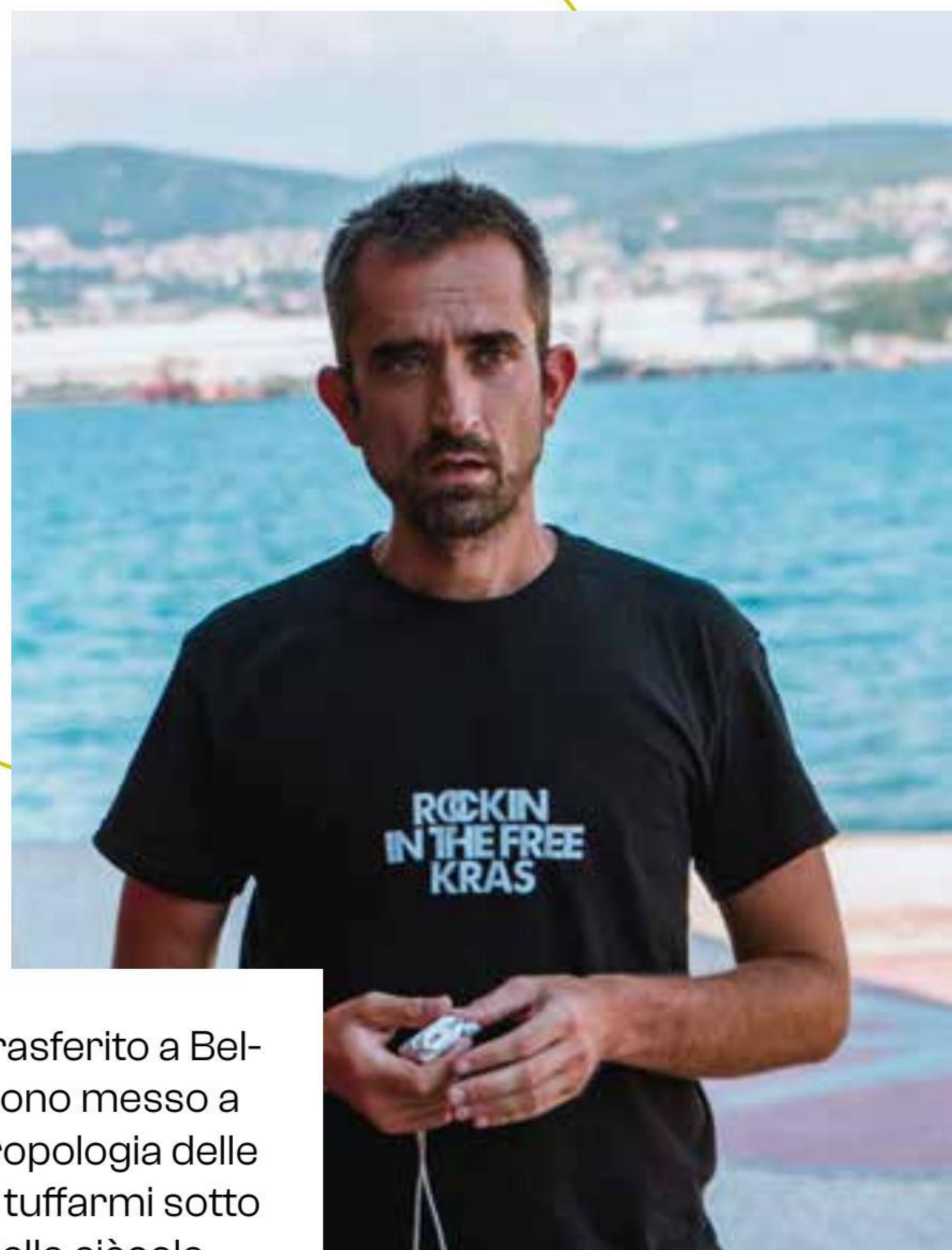


Enrico Maria Milic
si definisce

“uno sradicato antropologo del 1976, nato in cerca di radici, che nella sua vita ha cambiato più volte stato, città e paese. Sono un triestino, che da bambino mangiava golosamente la jota, una minestra di crauti e fagioli profumata di antenati e discendenti ma non disdegnava i sofficini surgelati di Capitan Findus. Sono figlio di papà giornalista e mamma medico, intellettuali e cittadini, a loro volta sradicati dalle campagne degli antenati, almeno nella generazione prima. Sono un europeo di lingua italiana che nel 2000 a 23 anni ha mollato gli ormeggi dalla sua città tra Italia e Slovenia ed è planato a Roma, la millenaria metropoli, vivendo di una startup di internet, Studenti.it, come fondatore e direttore editoriale.

Poi, mi sono trasferito a Belfast dove mi sono messo a studiare l'antropologia delle emozioni, per tuffarmi sotto la superficie delle ciacole standard e delle strutture dell'economia. Poi, sono tornato di nuovo sui miei confini, dove ho iniziato a studiare e conoscere la lingua slovena, quella di molti dei miei antenati e nel 2007 ho preso una microscopica casa sulle colline del Carso.

Dal 2009 mi occupo di promozione e racconto della campagna, sia per il mio territorio, sia per aziende e organizzazioni no profit in giro per l'Italia.”



Castello di Duino



Un percorso bello e tortuoso, dunque. Giungendo alla sua visione del contemporaneo, cos'è una destinazione turistica e come si costruisce?

“Il turismo, soprattutto per quanto riguarda territori meno famosi e quindi più interessanti, sta cambiando velocemente nel senso che, per le vacanze, sempre più gente tende a spendere non per andare in una “destinazione” ma per andare a fare un’esperienza specifica: per esempio un cammino, un tour in bici, un ritiro yoga e tante altre attività più o meno tracciate dai dati di mercato.

In questo senso, la “destinazione turistica”, che una volta era il nome di una città, una spiaggia o una valle, associato a una lista di aziende che offrivano servizi ai turisti, oggi mette al centro le esperienze delle persone e chi le organizza.

Nel mio approccio di lavoro, quindi, la valorizzazione di una destinazione turistica parte dallo scovare e aiutare a crescere chi offre queste esperienze, sia promuovendole al meglio nei contesti digitali e presso quel residuo esistente di agenzie turistiche, sia mettendolo in rete con il più ampio numero di altre aziende locali dedicate ai turisti.”



Snorkeling presso il castello di Miramare @Anna Marconato

Quanto conta l'enogastronomia nel turismo e come vede il futuro di questo settore?

“Solo pensando al target stranieri e tra i tanti dati, a partire dalle dichiarazioni pubbliche di Airbnb Experiences, sappiamo che la motivazione enogastronomica è tra quelle che più spingono alla scelta del viaggio o che comunque lo rendono più memorabile e significativo. Mi sembra che rispetto all'enogastronomia non manchi la qualità diffusa del lavoro e dei prodotti. Mi sembra invece che sovrabbondino tante grandi idee per tante grandi strategie ma manchino azioni concrete e utili per piccoli concreti e decisivi miglioramenti dell'offerta enogastronomica. Gli imprenditori sono soli e per questo sono normalmente arrabbiati.”



Inaugurazione Bike Tour Muggia

PIZZERIA? GASTRONOMIA? FORNERIA?

Qualsiasi cosa tu faccia, mettilci l'arte. Al resto ci pensiamo noi.



KING, l'unico forno che cuoce con l'innovativo IWOSTM System (Italian Wood Oven Substitute). Riproduce meccanicamente il movimento circolatorio dell'aria del forno a legna.

AZZURRO, il forno ideale per il pizzaiolo che ha un locale di dimensioni ridotte. Permette di lavorare con pale corte ed è fornito di un robusto tavolo estraibile opzionale utilizzabile come piano di lavoro supplementare.

AZZURRO TRAY, pensato per la cottura in teglie 60x40 per la realizzazione di pizze e focaccine. Importante isolamento termico e meno 30% di consumi energetici.

GAM[®]
international
Professional catering equipment

35[°]
1987
2022

Via dell'Orzo 15 – 17
47822 SANTARCANGELO DI ROMAGNA
(RN) - ITALY



MADE IN ITALY



tel. 0541 332343
info@gaminternational.it
www.gaminternational.it

Ci racconta
l'esperienza di Trieste
Green? Quali sono
i segreti del suo
successo?

“Nel novembre del 2018, nel contesto del GAL Carso, abbiamo iniziato a pensare a una piattaforma digitale che raccontasse un territorio debole e frammentato dai vari nomi: Carso, Breg, Istria, ovvero la campagna dietro a Trieste. In quel periodo registrammo il dominio Trieste.Green, pensando di rappresentare al meglio il verde di Trieste.

Solo nel 2020 però, con il primo lockdown, abbiamo messo online il sito. Nei primi due mesi, grazie alla promozione della consegna di prodotti agricoli a domicilio, stimiamo di aver spostato tra i 100 e i 200 mila euro di fatturato verso una manciata di aziende agricole che ci avevano chiesto aiuto. Senza il nostro intervento, probabilmente quel fatturato non ci sarebbe stato e questo perché siamo intervenuti tempestivamente e efficacemente tramite una strategia digitale.

Nel corso del 2020, abbiamo integrato l'e-commerce dei prodotti agricoli locali con una lunga serie di guide al territorio, con la selezione delle migliori esperienze turistiche esistenti tra il Golfo, le colline circostanti e la città e, soprattutto, con una strategia di promozione sia online sia offline di cui l'agenzia di promozione turistica regionale è partner. Nel 2021 abbiamo fatto conoscere prodotti e servizi della nostra campagna presso oltre 2.000 persone, di cui circa il 25% turisti. Per un territorio debole e piccolo sono cifre importanti, anche perché sono un'aggiunta e non una sostituzione di fatturati e clienti precedenti.

Col lavoro di Trieste.Green riempiamo un buco storico di valorizzazione e promozione di Carso e dintorni che non solo c'era in ambito digitale ma c'era in qualche approccio snobistico di chi ha preferito occuparsi di turismo in città o turismo di massa sul mare o in montagna. Ma tanti turisti e tanti consumatori oggi più che mai cercano prodotti agricoli di nicchia e luoghi “off the beaten track”, in cerca di un'anima e di cuore, che la società standard malgrado tutte le sue sproporzionate risorse non sa offrire.”





Filata a vapore



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari
è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco
è un'innovazione che preserva il naturale
contenuto di sali minerali e vitamine
per un alimento più sano e gustoso.

IL FILO SOTTILE TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE.

CHIACCHIERE SPONTANEE INTORNO AL CIBO E AL DESIGN.

a cura di Into The Food

www.intothefood.it

LAZIO

NAPOLEONE, PASTEUR

Il cibo è la moda più antica di tutte: città come Roma sono nate in funzione delle vie di ingresso del cibo in città. Sarà per questo che il food design ci affascina così tanto? Innovatori o nostalgici? Forse, progettisti e basta.

L'innovazione non è invenzione pura ma è qualcosa che trova riscontro nella società in maniera concreta, producendo un cambiamento sociale, culturale o nel mondo dei consumi. Non basta un'idea. L'innovazione è un corto circuito di tanti fattori diversi, molti dei quali non prevedibili, che a volte in maniera casuale innescano un cambiamento. Innovare è una cosa davvero complicata e il tempo è uno dei fattori di cui spesso non teniamo conto. Un esempio risale al 1795 quando Napoleone Bonaparte lanciò una gara creativa: una ricompensa economica di 12.000 franchi francesi (circa 40.000 euro attuali) a chiunque avesse trovato un metodo sicuro e standardizzato per conservare il cibo delle sue armate.

E "I GIORNI NOSTRI"

Uno chef presentò i suoi esperimenti di cibo bollito e conservato nelle bottiglie di champagne, che si rivelarono non abbastanza resistenti alle alte temperature. Ci volle più di un secolo per arrivare agli studi di Pasteur per comprendere a pieno il processo e ancora qualche decennio per la scoperta della conservazione che prevedeva l'impiego delle lattine.

Negli ultimi anni siamo bombardati da bandi che cercano innovatori in nome della tecnologia o in quello della più recente ondata inneggiante alla sostenibilità e all'ecologia. Innovazione è un termine abusato dai media e dal mercato, spesso per alimentare immaginari il cui unico fine è orientare il consumo. Se da una parte i mass media ci impongono la loro idea di innovazione, i social ci fanno vivere in una bolla che asseconda solo i nostri gusti e i nostri punti di vista. Ritornare a confrontarci, fuori dai canali che ci hanno visti coinvolti negli ultimi anni, permetterebbe di ricreare un confronto più libero, un terreno fertile ideale per innovare.

IL DIALOGO

ALE: « Qualche tempo fa ero alla guida di una Seicento verde acqua nei controviali torinesi. Seduto al posto del passeggero c'era un amico, ci confrontavamo animatamente sugli scenari futuri della mobilità e su quanto, per pura speculazione finanziaria o per imprenditoria visionaria, i capisaldi dell'industria stiano spingendo la società contemporanea verso grandi cambiamenti. "Sembra che il mondo debba implodere, da un momento all'altro", gli dicevo. Pare che debba decostruirsi e ricomporsi secondo un nuovo assetto, eppure l'uomo ha da sempre preso il giusto tempo per digerire l'innovazione e farla propria nella quotidianità. Quando l'innovazione ha anticipato i tempi, l'uomo ha saputo traslarla, in attesa di tempi più maturi. Oggi non c'è più tempo. Le ultime ricerche ci dicono che questo pezzo di terra che abitiamo sente il bisogno radicale di rivedere le proprie regole, i propri processi, i propri costumi di vita nell'ottica di ridurre le emissioni di CO2. Vogliamo essere green. »

ALE: « Forse sono solo suggestioni ma cerco di immaginare come cambieranno le nostre abitudini alimentari, chissà se nascerà una nuova gestualità legata al cibo mentre vivremo la nostra vita online h24, nella (più o meno imminente) realtà virtuale del metaverso. Lo scheumorfismo, ornamento fisico o grafico che simula il mondo fisico, alla comparsa dei primi tablet rendeva digitale il gesto esclusivamente 'cartaceo' di voltar pagina, prima di introdurci in un nuovo alfabeto gestuale. È stato come iniziare a dipingere con le dita, come bambini che giocano col cibo. Oggi siamo padroni indiscussi di quell'alfabeto, dentro e fuori dal mondo virtuale. L'applicazione di quella gestualità è uscita dal mondo digitale ed è divenuta una rivoluzione culturale. L'innovazione si è insediata esattamente lì, nel punto di transizione tra il fisico ed il digitale. Oggi viviamo la più grande transizione di sempre. »

ANTO: « Mi ritrovo spesso a riflettere su quanto il modo di vivere che abbiamo consumi tutto velocemente. Spesso chi decide che qualcosa sia innovativo, lo fa senza passare per i bisogni reali delle persone. Così anche la parola innovazione come molte altre è stata maltrattata e consumata. Non si può parlare di innovazione se non ci si lega ad un contesto specifico: ciò che è innovativo per un quartiere di Torino non necessariamente lo sarà per uno di Milano. Esistono diversi tipi di innovazione e poche voci a raccontarle e a leggerle. Da progettista, nel mondo del cibo mi sono scontrata con tante realtà: progetti innovativi mai partiti, perché spesso il contesto a cui venivano proposti non era pronto ad accettare cambiamenti nella gestione o nel processo, o non abbastanza sicuro per assumersi qualche rischio. Una frase che mi ha fatto riflettere è quella "rubata" a Franco Le Cecla, antropologo culturale e architetto italiano che durante una conversazione informale, in un workshop organizzato da una scuola di design siciliana in cui era ospite come relatore, disse: "Progettare cibo è l'unica tipologia di progetto in cui per affermare di aver avuto successo assoluto si deve esser disposti a rinunciare all'idea che si mantenga la memoria sull'identità dell'autore" (non garantisco siano proprio le parole uscite dalla sua bocca, è passato che qualche anno e si sa delle chiacchiere informali rimane solo il succo delle cose). »

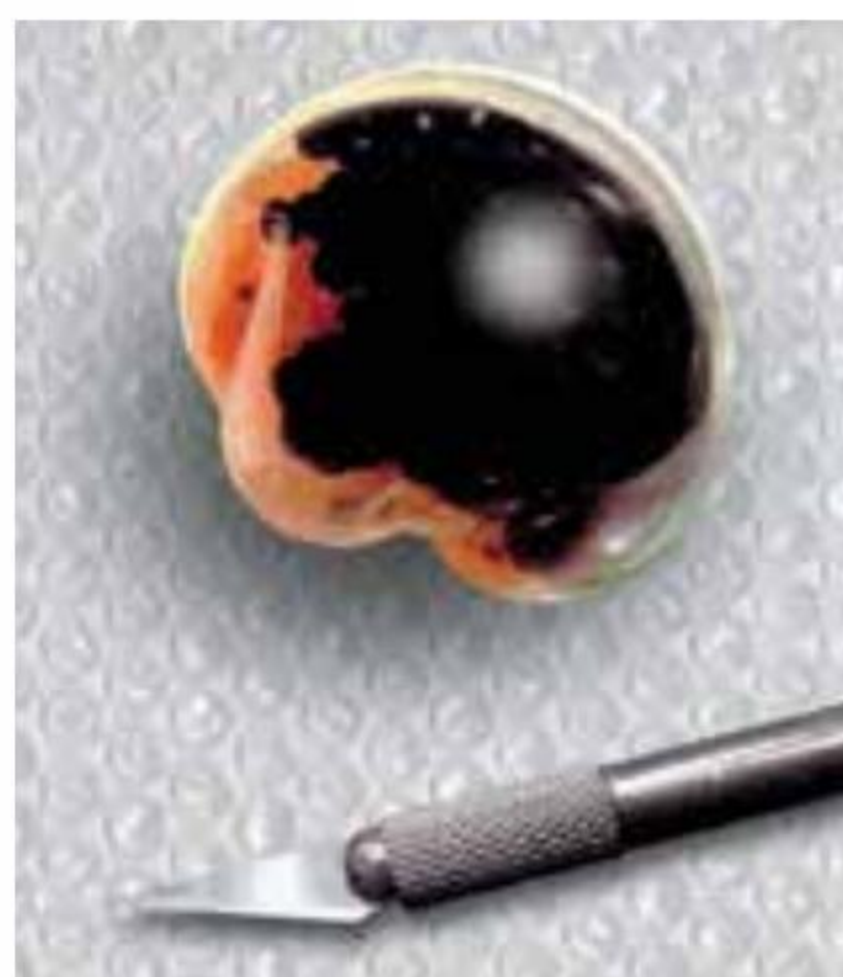


CYBER EGG / CONSUMO TRADIZIONALE DI UOVA NEL MONDO CONTADINO

DAVIDE SCABIN

Chef piemontese, lavora sull'uovo reinventando il packaging, ricreando con un film di plastica il guscio con una doppia camera d'aria contenente il caviale e il tuorlo: sarà un bisturi a forarlo e a permettere di mangiarlo in un solo boccone, in una esplosione di gusto. Questo piatto, ideato alla fine degli anni Novanta, è diventato un'icona. È sicuramente cyber e interattivo ma è anche un rituale antico di vita rurale: immaginiamo come sarebbe

cambiata l'esperienza del commensale se Scabin avesse aggiunto questo tipo di narrazione, come avrebbe riconnesso le persone al contesto da cui quell'uovo è nato.



LE ESPERIENZE

TASTEE TAPE THE EDIBLE TAPE / PANE AVVOLTO TRADIZIONALE



Avvolgere carne o altri ingredienti in una sfoglia sottile di pane sembra una pratica diffusa in tutti i Paesi del mondo. Cambiano i cereali con cui il pane è fatto ma, una volta avvolto attorno alla carne, diventa più facile mangiarla con semplici gesti e, direttamente con le mani, il cibo può essere facilmente introdotto in bocca.



Questo cibo sembra veramente essere eterno, eppure ci sono degli studenti di ingegneria della Johns Hopkins University di Baltimora, Tyler Guarino, Erin Walsh, Marie Eric and Rachel Nie, che hanno inventato *Tastee tape* un nastro adesivo edibile per evitare che il burrito si apra e disperda il contenuto. Dopo aver studiato per mesi la formula ideale, hanno creato un prototipo che non ha colore né sapore. Al momento l'adesivo è in piccole strisce su carta cerata ma stanno lavorando affinché presto possano avere uno rotolo edibile come quello presente in tutti gli uffici.

Tastee tape:

edition.cnn.com/travel/article/edible-burrito-tastee-tape-intl/index.html

CANNA DI FUCILE - MICHELE CUOMO PER PASTIFICIO SETARO / BLU RAPSODY - BARILLA

L'Architetto Michele Cuomo ha progettato per Pastificio Setaro la Canna di Fucile, lavorando ad una trafilatura speciale per un formato di pasta cilindrica con rigatura interna elicoidale che riproduce la parte interna dei fucili prodotti nella Real Fabbrica borbonica di Torre Annunziata, punto di partenza dell'arte pastaia nel regno borbonico. Il progetto prevede la nascita di una cooperativa sociale che si occuperà della commercializzazione di questo formato con l'obiettivo del recupero urbano e della riqualificazione sociale degli spazi di lavoro del sito storico.

Nella pasta a 'canna da fucile' si fondono con equilibrio forma e funzione, design e gusto ed è per questo che a Michele Cuomo è stato riconosciuto il più alto premio del design italiano: il premio ADI Compasso d'oro International Award 2015. L'avvento della stampa diretta di cibo 3D vede invece impegnata Barilla nel progetto Blu Rapsody, in cui l'impasto viene lavorato con metodo artigianale e in piccole quantità, per poi avere dei formati altamente personalizzati: quasi delle piccole opere d'arte pronte ad essere utilizzate in cucina.



scegli **INNOVAZIONE ED EFFICIENZA**
con **NUOVA INDUSTRIA 4.0**
risparmi oltre il 70%
dell'investimento



**Forni professionali
modulari e monoblocco,
una gamma completa
per le esigenze
della pizzeria moderna.**

Elevata capacità produttiva.

Ridotti consumi energetici.

Comandi su touch screen
o elettromeccanici.

Gestione calibrata della cottura.

Configurazioni, allestimenti
e dimensioni personalizzabili.



Castelliforni 

Forni Macchine e Attrezzature
per Pizzerie Pasticcerie Tavole Calde
Impianti Professionali per la Ristorazione

00176 Roma (Italy) - Via Fortebraccio, 33
Tel. (+39) 06.21700173 - Fax (+39) 06.21701341
www.castelliforni.it • info@castelliforni.it

FRUTTA CHE FRUTTA NON SPRECA / TOO GOOD TO GO

Lo spreco alimentare è uno dei problemi a cui bisogna trovare una risposta concreta, con urgenza. Molte startup hanno creato sistemi virtuosi e, grazie alla tecnologia, è molto più facile mettere in connessione persone con gli stessi bisogni. *Too Good To Go*, grazie a pochi passaggi sul proprio telefono, permette a chiunque di acquistare del cibo invenduto e prossimo a essere buttato, anche se ancora buono, comprandolo a un prezzo più conveniente. Allo stesso tempo le attività commerciali che aderiscono a *Too Good To Go* vendono del cibo che altrimenti avrebbero sprecato, riuscendo ad avere un ritorno sulle spese. Un altro progetto che cerca di dare una risposta alla riduzione dello spreco alimentare è *Frutta che frutta non spreca*, attraverso la trasformazione delle eccedenze ortofrutticole degli operatori dei mercati agroalimentari aderenti alla rete d'impresе Italmercati.

Il progetto prevede la creazione all'interno del mercato di un laboratorio di trasformazione e confezione gestito da un'organizzazione non profit del terzo settore (Isola Solidale) con la supervisione e il coordinamento dell'impresa sociale Last Minute Market. Il prodotto finito può essere reso disponibile a Onlus del territorio o collocato su mercati sociali e tradizionali. La sperimentazione pilota, sviluppata presso il Centro Agroalimentare di Roma, potrà essere estesa ad altre sedi.



Italmercati Rete d'Imprese

www.italmercati.it - www.isolasolidale.it

Too good to go

toogoodtogo.it



GLI AUTORI

Antonella Mignacca dopo studi artistici si laurea in Architettura presso La Sapienza di Roma e, in seguito ad un corso al Politecnico di Milano, inizia ad occuparsi di Food e Eating design, fondando lo studio Into the Food. La vicinanza all'attivismo di Slow Food la porta a stretto contatto con piccole comunità locali che diventano interesse costante, oggetto di ricerca e teatro dei suoi progetti.

Alessio Mignacca si laurea in Disegno Industriale presso La Sapienza di Roma e inizia a interessarsi di Food Design, collaborando con lo studio di progettazione Into the Food. Successivamente, inizia a lavorare per una nota casa automobilistica per cui oggi gestisce i processi di produzione. Continua a collaborare come ricercatore indipendente con Into The Food e porta avanti ricerche legate all'innovazione nel mondo della mobilità e della tecnologia.

SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

Il pesce

a cura della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

LIGURIA



Il pesce dal punto di vista nutritivo, è un alimento prezioso, per la sua digeribilità, per il notevole contenuto di proteine ad alto valore biologico, di minerali e vitamine e per la particolare composizione in grassi.

Tra le famose proprietà nutrizionali del pesce si ricorda solo l'alto contenuto in fosforo, ma ciò non costituisce l'aspetto nutritivo più importante, data la presenza di questo minerale in molti altri alimenti. Importante è invece per il suo contenuto in acidi grassi polinsaturi della serie omega-3, per il basso contenuto di colesterolo e quello relativamente alto di fosfolipidi, caratteristiche che fanno del pesce un alimento particolarmente adatto nella prevenzione delle malattie cardiovascolari. I lipidi del pesce contengono più di ogni altro grasso alimentare, gli acidi grassi Omega-3, che prevalgono nettamente su quelli Omega-6. Tra gli omega-3 vi è l'acido eicosapentaenoico o EPA, precursore delle prostaglandine della





serie 3 (PGI3), che hanno un'azione anti-trombotica e vasodilatatrice. Viene spontaneo chiedersi: gli Omega3 sono solo nel pesce o ci sono anche in altri alimenti? Gli acidi grassi polinsaturi sono contenuti nel mondo vegetale, alghe comprese, perché altrimenti significherebbe che chi non mangia alghe o pesce non potrebbe assumerne. Per le abitudini alimentari che abbiamo, noi italiani introduciamo un quantitativo di acidi grassi polinsaturi sufficiente al nostro fabbisogno, ma dobbiamo considerare che ci sono due diverse famiglie di questi grassi: gli Omega3 e gli Omega6. Gli Omega6 sono nei semi, gli Omega3 nel pesce e nella frutta secca. Noi mangiamo poco pesce e poca frutta secca. Quindi, non è che dobbiamo mangiare più grassi in generale, ma dobbiamo mangiare un po' più di frutta secca e di pesce. Tra le proprietà nutrizionali del pesce vi è una particolare specie di Omega 3, quelli a catena lunga (EPA e DHA). Questi grassi del pesce più di altri si sono dimostrati utili per la prevenzione delle patologie cardiovascolari e per la costruzione dei tessuti nervosi. I grassi omega 3 del pesce regolarizzano il ritmo cardiaco, sono in grado di abbassare la pressione, di migliorare la funzione dei vasi sanguigni, di abbassare i trigliceridi e di ridurre le infiammazioni. Inoltre sono fondamentali per lo sviluppo ottimale del sistema cerebrale e nervoso dei bambini. Da molti studi si è osservato, infatti, che i figli di donne che consumano minori quantità di pesce o di omega-3 durante la gravidanza e l'allattamento al seno possono incorrere in ritardi dello sviluppo cerebrale. Inoltre vi troviamo anche la vitamina A, la vitamina B e la vitamina D. Sono presenti poi, il calcio, il selenio, lo iodio, fondamentale per la tiroide, zinco, fosforo, fluoro e potassio. Mangiare pesce una o due volte alla settimana può ridurre il rischio di ictus, depressione, del morbo di Alzheimer e di altre condizioni croniche. Il Mar Ligure è caratterizzato da una generale carenza di sali nutritivi sulla fascia costiera, soprattutto in relazione

allo scarso apporto di sostanze nutritive di origine fluviale e alla ristrettezza della platea continentale, mentre le zone di massima produzione, a causa del particolare idrodinamismo, sono quelle situate al largo. In queste aree vivono anche grandi mammiferi marini. Nell'area costiera la qualità del pescato è piuttosto elevata per la presenza di molte specie pregiate. Le coste sono particolarmente ricche di polpi (*Octopus vulgaris*), moscardini neri (*Eledone moschata*), moscardini bianchi (*Eledone cirrhosa*), calamari (*Loligo vulgaris*), seppie (*Sepia officinalis*) e totani del genere *Ilex*. I crostacei hanno un elevato interesse economico. Negli anfratti degli scogli e nelle praterie di *Posidonia* si trovano le cicale (*Scyllarus arctus*), sui fondi rocciosi vivono le aragoste (*Palinurus elephas*) e gli astici (*Homarus gammarus*), sui fondi fangosi e sabbiosi le squille. Sui grandi fondi si pescano scampi (*Nephrops norvegicus*) e gamberi. Tra i pesci più diffusi si trovano: lo storione, il sarago, il cefalo, ma anche pesci più ricercati come la spigola, il tonno rosso, l'orata selvaggia, la sogliola, lo sgombero ed il pesce spada. Le specie di pesci che vivono a contatto più o meno stretto con il fondo e frequenti nei fondali liguri sono: la sogliola (*Solea vulgaris*), lo scorfano (*Scorpaena scrofa*, *Scorpaena porcus*), la triglia di scoglio (*Mullus surmuletus*) e quella di fango (*M. barbatus*). Tra i pesci legati all'ambiente costiero particolarmente pregiate sono la cernia (*Epinephelus marginatus*), il branzino o spigola (*Dicentrarchus labrax*) e la perchia (*Serranus cabrilla*). I prodotti di stagione non sono solo quelli di frutta e verdura, anche il pesce ha una sua stagionalità.

La disponibilità nei mari locali, della filiera del pescato, del ciclo vitale e della fase produttiva di ogni specie sono gli elementi che determinano la stagionalità del pesce. Regolare la pesca per flussi stagionali ha una specifica funzione: rispettare l'ambiente ed il suo equilibrio e non correre il rischio che alcune specie si possano estinguere.

Quando ci si riferisce alla stagionalità del pesce, almeno per il mercato italiano, si tiene conto di alcuni parametri:

- si definisce “pesce di stagione” solo quello locale, cioè pescato nei nostri mari;
- la filiera del pescato è tutta italiana, esulano quindi dalla classificazione quei pesci pescati nei Paesi con cui condividiamo il mare come la Croazia o la Spagna;
- nella stagionalità si tiene conto del ciclo vitale e dei periodi di riproduzione di pesci, crostacei e molluschi;
- esiste un periodo di fermo pesca fissato per legge, che va dai primi di agosto ai primi di ottobre a partire dall'Alto Adriatico fino al Mar Ligure.

A seconda del tipo di pesce e del mese, in mare si usano diversi metodi di pesca.

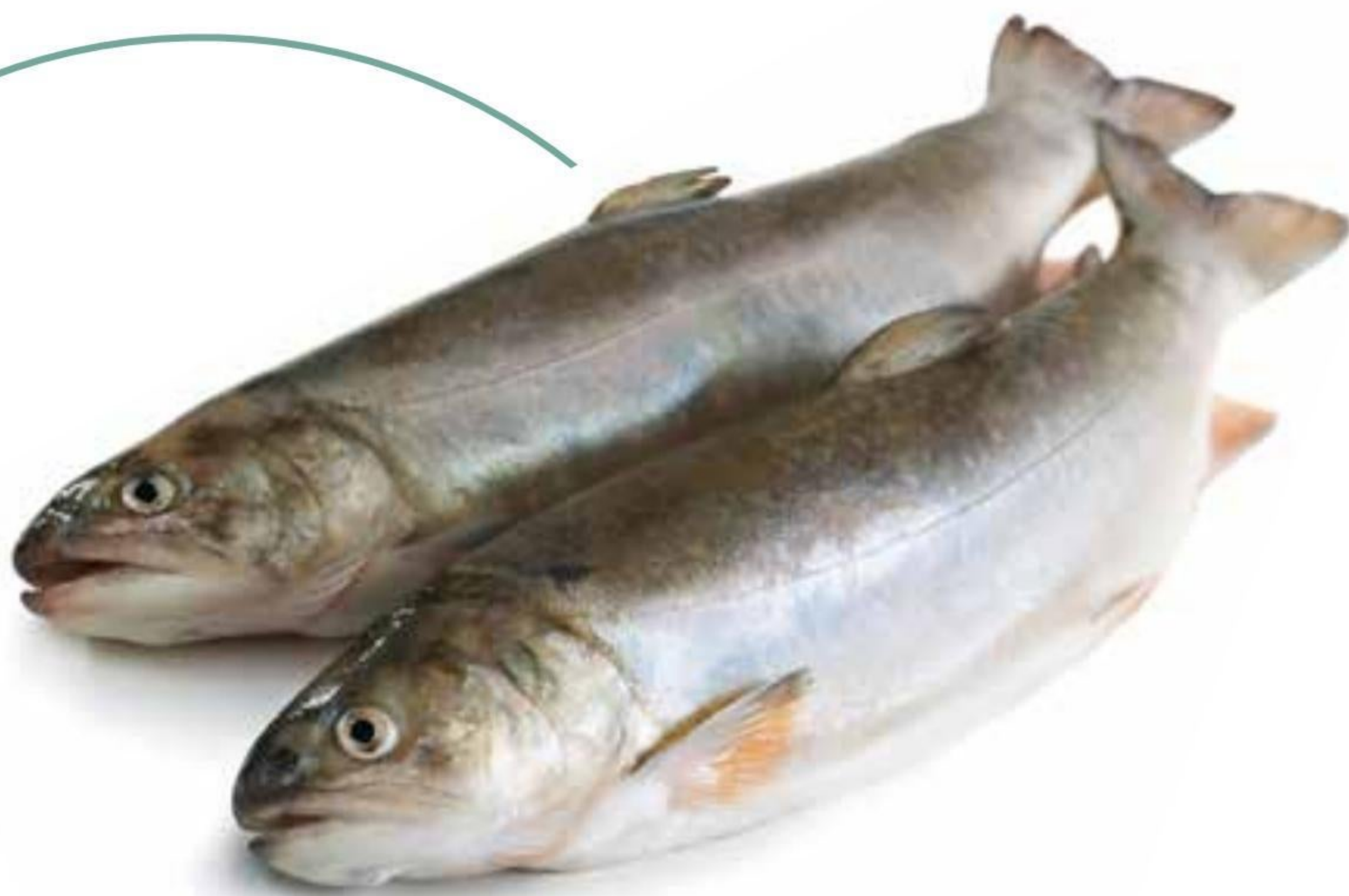


I più conosciuti:

- Per salvaguardare la riproduzione dei pesci di grosse dimensioni, che a primavera si avvicinano alla costa per la deposizione delle uova, i pescatori in quel periodo usano i palangari solo al largo della costa a profondità di 150-450 mt. In autunno ed in inverno al contrario usano quelli di superficie. I palangari non sono altro che degli ami, legati tra loro, disposti in fila a distanza variabile.
- Per la cattura dei polpi, invece, si adoperano le nasse: grosse gabbie di forma quadrata collegate tra loro, all'interno delle quali sono posizionate le esche.

I pesci più piccoli, tipo le sardine, vengono solitamente pescate con il cianciolo (uno speciale tipo di rete) a partire dalla metà di aprile e fino alla fine dell'anno.

LIGURIA



Come mangiare quindi pesce fresco tutto l'anno?



Il surgelato è la risposta più pratica e comoda per portare in tavola un prodotto di qualità durante tutto l'anno, anche quando questo non sarebbe disponibile sui banchi del pesce fresco. Infatti, il pesce surgelato può essere conservato a lungo e utilizzato anche dopo molto tempo dalla sua pesca, mantenendo inalterate le qualità nutrizionali e organolettiche. Un esempio pratico è il tonno rosso. In Italia vengono adottati vari sistemi di tutela del tonno rosso. Il nostro è l'unico Paese nel Mediterraneo che ha deciso di ripartire la quota consentita di pescato tra tutti i pescherecci. Questo significa che ogni imbarcazione, regolarmente denunciata e autorizzata dalla Capitaneria di porto, ha diritto di pescare solo una precisa quantità di tonno. Quota determinata dalla grandezza dell'imbarcazione. Negli altri Paesi europei, come ad esempio la Francia, la quota totale è indivisa per l'intera flotta tonniera, ciò significa che, una volta raggiunto il Tac (cioè il limite massimo consentito), l'intera attività di cattura viene sospesa. In Italia, la stagione di pesca al tonno va da dal 16 giugno al 14 ottobre. Durata il più delle volte puramente indicativa dato che la quantità ammessa dalla Tac è destinata ad esaurirsi molto rapidamente.

Spesso, infatti, alla fine di luglio viene dichiarata la chiusura anticipata della stagione di pesca. Se il tonno non venisse surgelato o lavorato immediatamente la sua disponibilità al consumatore sarebbe molto limitata e gran parte del prodotto verrebbe buttato. Surgelare diventa così una buona pratica per ridurre gli sprechi e contribuire alla tutela ambientale. Tra i prodotti ittici più consumati della Liguria, le acciughe sotto sale sono presenti in tantissime ricette locali. Le specie *Engraulis encrasicolus* L., sono pesci migratori e gregari che transitano, dalla primavera all'autunno, in prossimità della costa e in inverno si stanziano tra 100 e 150 metri di profondità. Note come "*pan do mâ*" (pane del mare) per essere il principale nutrimento per pesci predatori e pesce azzurro, le acciughe sono uno dei prodotti più pescati e, di conseguenza, anche uno dei più consumati ed esportati. Ricche di proteine, ferro e Omega 3, sono un alimento pregiato, ricco di valori nutrizionali. Sebbene i documenti storici che attestano l'utilizzo dei metodi di salatura siano abbastanza recenti, esistono fonti archeologiche che provano come il processo fosse conosciuto già nel IV millennio a. C. È al Medioevo che risalgono le prime citazioni sulla salagione, rintracciabili negli statuti delle città marinare della Liguria dove si parla di "*pisce salsa*". Successivamente, nel tardo Medioevo questo tipo di prodotto inizia ad essere utilizzato come merce di scambio con il Piemonte, diventando poi l'ingrediente più importante del piatto tradizionale regionale conosciuto come la bagna cauda. Già nel XVI secolo la Repubblica di Genova controllava tutto il percorso di approvvigionamento del pesce, i prezzi e la commercializzazione, attraverso l'istituzione di regole severe che i pescatori dovevano seguire. In quel periodo viene introdotta per la vendita del pesce l'imposta

chiamata "*gabella piscium*". La pesca e la lavorazione delle acciughe rappresentavano un mezzo di sostentamento per molte famiglie che abitavano lungo la costa. I commercianti di pesce venivano detti "*acciugai*" e svolgevano il mestiere per lo più in maniera artigianale, anche se per la salatura e la vendita era necessario possedere una licenza specifica di esercizio. L'indicazione geografica protetta Acciughe Sotto Sale del Mar Ligure ha ottenuto la registrazione europea nel 2008. La preparazione del prodotto coinvolge da tempi antichissimi una notevole percentuale della popolazione attiva. Non c'è casa di pescatore o di persone che abitano nei centri urbani minori, in cui non si preparino le acciughe sotto sale, secondo tecniche tramandate di generazione in generazione. Un'attività, quindi, fortemente radicata nella cultura degli abitanti del versante marittimo della Liguria, ma presente anche come nota di colore nella memoria della moltitudine di turisti internazionali che ogni anno visitano questa accogliente Regione italiana.

Le acciughe del Mar Ligure devono essere pescate con i metodi tradizionali "*della lampara*", "*della manata*", o con la rete "*a cianciolo*".

Prima di essere impiegate, le acciughe devono essere tolte dal sale, passate sotto acqua fredda corrente, ripulite dalla lisca ed infine asciugate bene con un canovaccio. Le Acciughe sotto sale del Mar Ligure IGP. possono essere utilizzate come ingrediente di numerose preparazioni gastronomiche, consumate come antipasto e come base di primi e secondi piatti. Famose sono le "*acciughe alla ligure*", tipico antipasto genovese che si ottiene immergendo il prodotto in buon olio extra vergine di oliva con l'aggiunta di abbondante prezzemolo, aglio e origano. Accostamenti prelibati sono il bagnun di acciughe (una crema di pomodoro, verdure e acciughe servita con crostini di pane), il tortino di acciughe e la tradizionale pasta condita con sugo di acciughe.

Gli affari non vanno in vacanza

Tecnologie estive

di Domenico Maria Jacobone

LOMBARDIA

In Lombardia e, soprattutto, nella provincia di Milano, abbiamo visto crescere e fiorire negli ultimi anni una moltitudine di startup legate al mondo del Food Tech e declinate tra prodotti, servizi e software che seguono la richiesta di tecnologie avanguardistiche anche nel mondo della ristorazione e del rapporto con i clienti.

Vista la grande diffusione di aziende in tutte le regioni, non si può certo parlare di un polo esclusivo, ma sicuramente la città ambrosiana ha visto proliferare aziende che - ognuna a suo modo - hanno influenzato o influenzeranno il nostro immediato futuro.

Come si sottolinea da più parti, la pandemia da Covid-19 è stata un grande acceleratore dell'influenza della tecnologia sulle nostre scelte quotidiane e ha mutato alcune abitudini rendendo il nostro approccio meno ritroso alla food delivery, alla spesa a domicilio e all'attenzione su igiene e sicurezza alimentare.



Negli ultimi mesi, con la crisi energetica ed alimentare derivante dall'invasione dell'Ucraina, abbiamo anche cominciato a rivedere i parametri di sostenibilità e a ricercare consumi consapevoli.



Nonostante l'estate ormai iniziata, il food tech non va mai in vacanza e, nelle righe che seguono, vi accompagno nella conoscenza di qualche azienda lombarda, il cui brand magari vi è già noto ma che merita attenzione da parte della ristorazione: non solo servizi, ma prodotti, software ed innovazione che portano un indiscusso vantaggio.

Partendo dai veterani (ormai non più startup), dal 2012 ad oggi ecco sveltare l'esempio di **Tannico**: alzi la mano chi non ha mai sentito questo nome!

Una delle prime enoteche online, che ha saputo affermare la vendita digitale del vino e che si pone oggi come primo player italiano di questo settore. Tannico è attualmente in espansione verso il mercato europeo nel commercio online degli alcolici grazie all'ingresso in azienda del gruppo Campari, che ne ha rilevato il 49%, con una sezione specificatamente dedicata alla ristorazione.

Nel 2017 sul mercato si è affacciato **Deliveristo**, marketplace B2B dedicato esclusivamente alla ristorazione professionale, che mette in contatto i player Ho.Re.Ca. con aziende dell'agrifood, realizzando un'accurata selezione di prodotti. Deliveristo, seguendo un modello di drop-shipping (cioè: l'ordine arriva dal ristorante al produttore, che si occupa direttamente di consegnarlo), offre un catalogo in costante ampliamento, digitalizzando la filiera e mettendo in contatto diretto chef e produttori.

Passando alla produzione agricola, alle porte di Milano si trova **Planet Farms**, una tra le più grandi fattorie verticali d'Europa. Planet Farms ha ingegnerizzato una produzione fortemente automatizzata e sostenibile di insalate, che vengono coltivate senza pesticidi, a residuo zero e con un ridotto consumo di acqua. Il più grande lavoro è stata la selezione di sementi puri, di piante che con i cambiamenti climatici potrebbero non essere più coltivabili in campo e che invece - grazie alla futuristica tecnologia impiegata - trovano un nuovo habitat.



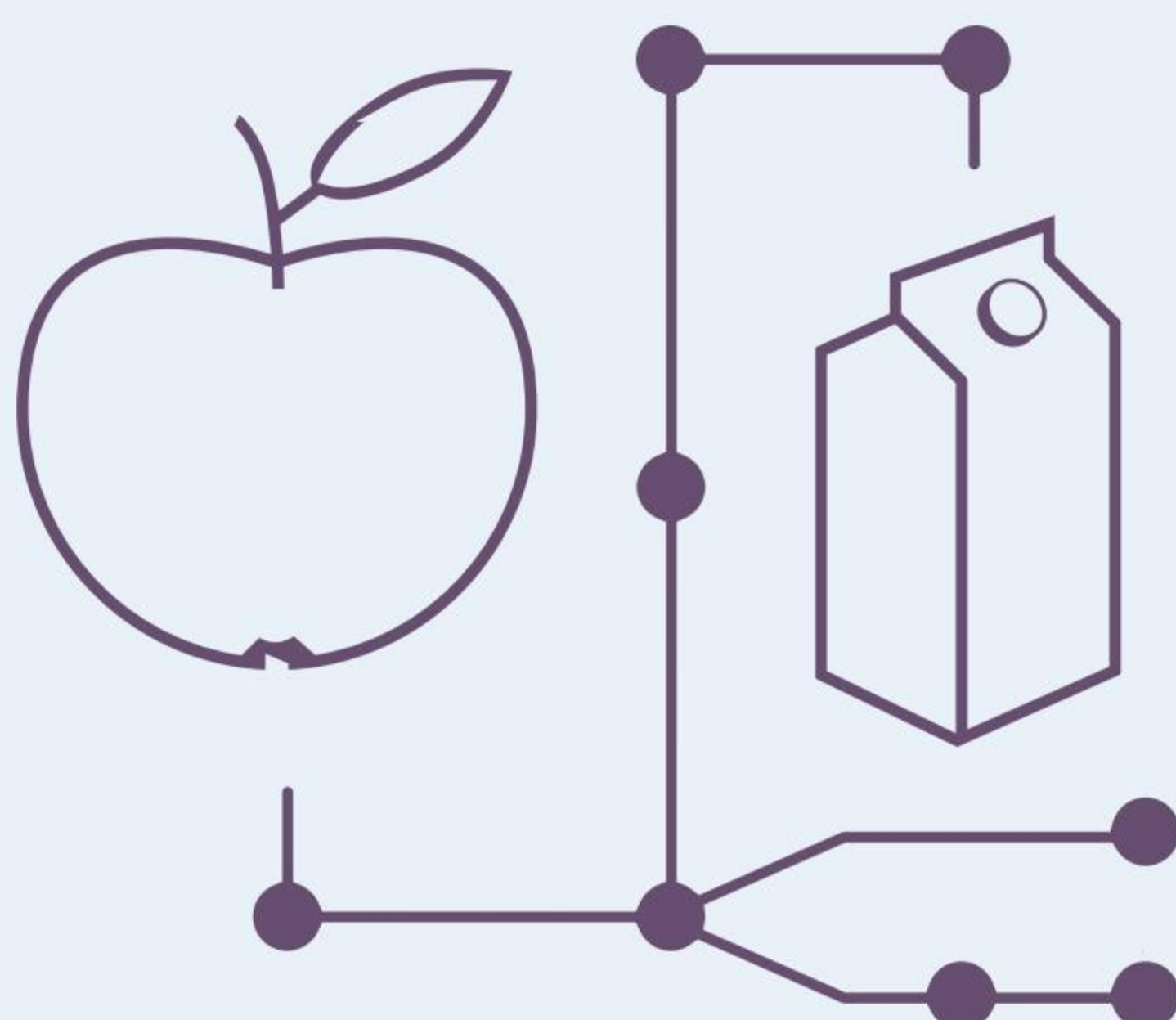
Dalla produzione alla rivendita: a Milano trovate L'Orto di Jack che nasce nel 2017 come "orto per la ristorazione". Si propone come marketplace B2B (e anche B2C) che offre un'ottima selezione di prodotti ortofrutticoli al dettaglio - ed ovviamente all'ingrosso - per la ristorazione. È molto interessante la possibilità di fare la spesa online attraverso il sito, che integra il controllo della provenienza e certificazione dei prodotti con la possibilità di avere assistenza all'acquisto.



Non possiamo dimenticare
le donne imprenditrici
del settore.

Meracinque è una startup agricola con sede in provincia di Mantova, specializzata nella coltivazione e produzione di riso Carnaroli. Fu fondata dalle cinque giovanissime sorelle Tovo insieme al padre, agronomo ed innovatore. L'azienda ha creato un modello produttivo di grandissimo livello, configurandosi come gruppo familiare che ha realizzato un sogno: la coltivazione del riso Carnaroli in agricoltura 4.0, tracciata in blockchain e soprattutto "micro natural" ovvero priva di pesticidi ed insetticidi durante la produzione.

Meracinque è una piccola realtà nata dalla coesione familiare e portata con successo nel mondo Ho.Re.Ca. e successivamente in GDO specializzate. Quest'azienda può però essere un grande esempio di ritorno alle origini attraverso processi innovativi. Nel segno dell'innovazione e della sostenibilità, il riso di Meracinque è contenuto in packaging sostenibile e completamente compostabile/biodegradabile.



Tannico
Deliveristo
Planet Farms
Orto di Jack
Meracinque



M.A.M. FORNI

È una famiglia modenese, dove cucinare è una cosa seria.



ELETTRICO

A GAS

ROTANTE

A LEGNA

Da oltre mezzo secolo, MAM rappresenta la tradizione e la dedizione al lavoro di Modena e dei suoi cittadini. Le sue origini e la sua cura per i dettagli si sposano perfettamente con la costante ricerca per lo sviluppo di nuovi prodotti e tecnologie nel settore. MAM, infatti, è

diventato un marchio leader grazie ai suoi forni combinati e rotanti esteticamente accattivanti e grazie a materiali di alta qualità e maestria artigianale. MAM è un marchio leader perché i suoi forni esaltano in tutto il mondo il vero gusto della pizza napoletana.

WWW.MAMFORNI.IT



IMQ



Via Cecco Angiolieri, 28 - 34, 41123 Modena (IT) Tel.+39059330219·mam@mamforni.it

PRODOTTI ITALIANI - TECNOLOGIA ITALIANA - GUSTO ITALIANO

In questi anni abbiamo affrontato in diversi articoli e da diverse prospettive la diffusione e l'innovazione nella food delivery e verso la nuova frontiera della sostenibilità. A proposito di circolarità e sostenibilità, non posso non citare la startup milanese **Around** che si pone lo sfidante obiettivo di innovare il packaging della delivery. Around propone l'utilizzo di contenitori plastici studiati per trasportare cibi diversi, che siano lavabili, riutilizzabili più volte, che hanno lo spazio per i QR-code di tracciabilità collegati all'app Aroundrs. Questa app consente ai ristoratori di comunicare con la clientela e, attraverso l'opzione "Zero Food Waste", di proporre il cibo invenduto ad un prezzo agevolato per evitare lo spreco alimentare.



Tra l'altro, la Germania ha da poco posto il veto ai contenitori cibo per delivery usa e getta e, nell'immediato futuro, questa potrebbe essere la nuova rivoluzione nel mondo della delivery!

Sempre più spesso si parla della difficoltà nel reperire e gestire il "capitale umano" nella ristorazione: il personale.

Ecco perché dedico le ultime righe di questo articolo a **Restworld**, che si pone come filtro e punto d'incontro altamente specializzato nella ricerca e gestione delle risorse umane nel mondo dell'Ho.Re.Ca. Restworld si colloca come garante della professionalità del personale proposto agli imprenditori, facilitando loro il compito della selezione di nuovi collaboratori. Restworld è un'azienda che non cura solo un servizio di collocamento, ma che cerca di essere influente anche nell'impatto sociale del lavoro nella ristorazione.



Around
Restworld





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



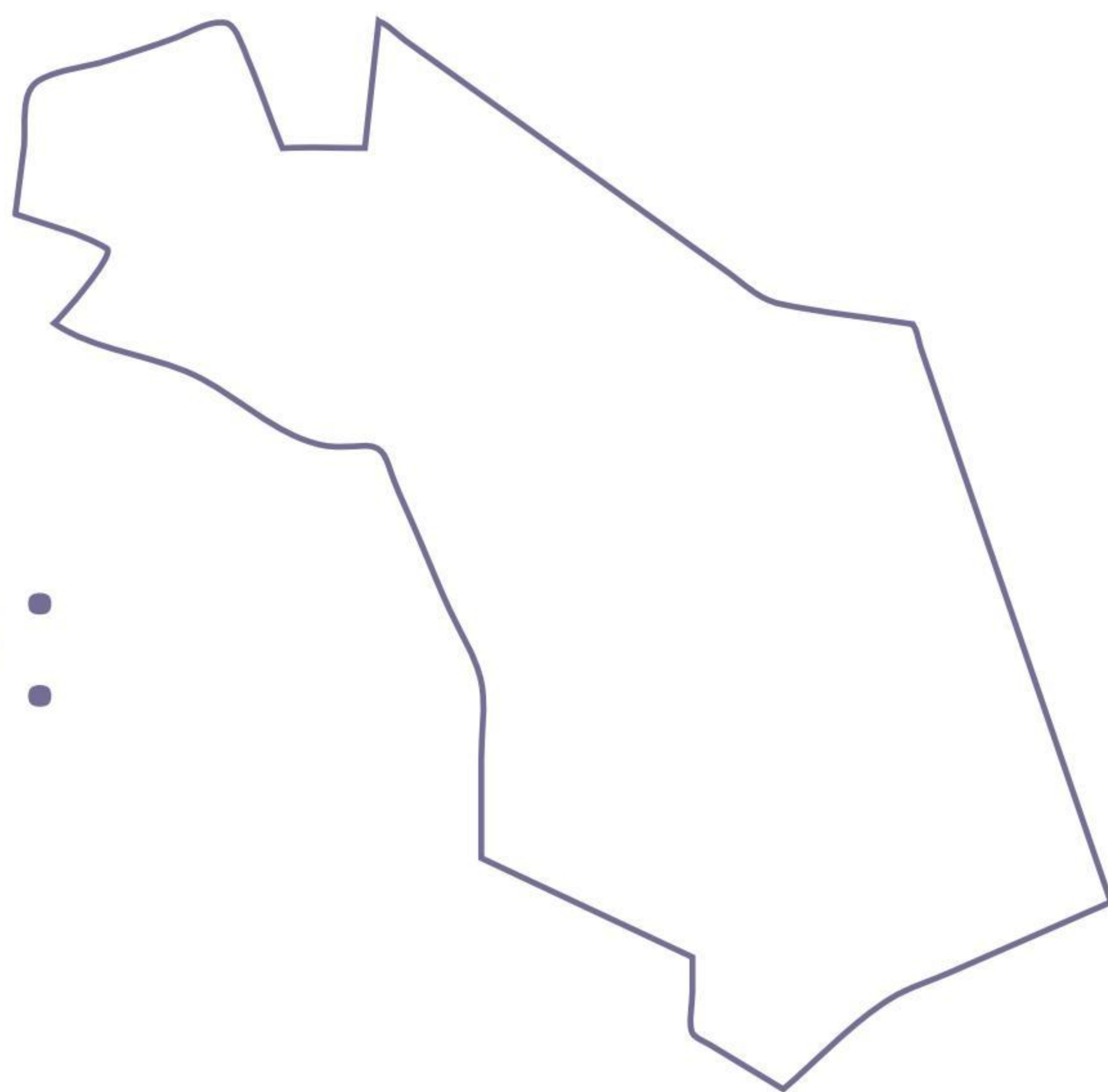
*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

ASCOLI NEL PIATTO: MAMMA ROSA



di David Mandolin.

Marcello d'Erasmus, eclettico e vulcanico maestro marchigiano, ha fatto della pizza napoletana - rivisitata - e della piena valorizzazione della propria terra la sua mission professionale e di vita.

"La mia attività è del 1973, ha circa 49 anni e deriva dal nome di mia madre, Rosa. All'inizio si faceva solo trattoria ed a quei tempi io facevo il militare; in quell'occasione, ho conosciuto un pizzaiolo napoletano che mi ha insegnato a farla secondo il loro stile.

Tornato a casa, dissi a mia madre che me ne andavo a Napoli a fare la pizza... mi prese per matto! Io andai comunque e frequentai tantissimi pizzaioli napoletani che mi insegnarono il mestiere, attraverso la pratica quotidiana nelle loro pizzerie. Una volta imparato, decisi di trasferire la tecnica, la qualità e l'amore insito nella pizza napoletana nelle Marche. Nella mia terra volevo differenziarmi dagli altri, non essere ripetitivo nella proposta; 18-20 anni fa la pizza napoletana nelle Marche non si mangiava, non la voleva nessuno e io mi chiedevo come

MARCHE





fosse possibile che un prodotto amato in tutto il mondo qui non funzionasse.

Allora, con l'aiuto dei miei amici produttori ho portato il mio territorio (grani, pomodori, mozzarella, salumi, formaggi...) sulla tecnica napoletana. Io sono in campagna, fuori dal mondo, e devo dire che ha funzionato; ho due locali (di cui uno a San Benedetto del Tronto aperto circa 3 anni fa) che funzionano.

Quasi vent'anni di pizza napoletana ma non li dimostra. Come si fa a rendere la pizza napoletana affascinante per un tempo così lungo nelle Marche?

“Ti rispondo iniziando con un discorso fuori tema. Le Marche sono una regione straordinaria, di cui si sono accorti tutti in Italia ed all'estero. Si tratta di una delle regioni più belle del mondo e noi marchigiani siamo...duri di testa ma lavoriamo tantissimo. Allo stesso tempo, una volta che ci si convince della bontà di qualcosa poi non lo si molla più. E lo stesso è accaduto per la mia pizza. Se ti comporti bene, se lavori bene, se sei pulito, il cliente risponde e ti rimane fedele. Grazie a Dio poi – e qui mi riallaccio alla premessa – la nostra regione è diventata molto turistica e ciò aiuta, anche nella nostra vallata dell'Aso, dove anche tanti stranieri hanno fatto investimenti e acquistato case. Volevo poi farti notare che adesso funziona molto il concetto di pizza contemporanea, ma io sono 15 anni che la faccio... con la differenza che non ebbi modo di presentarla ai giornalisti, al mondo della comunicazione, attraverso

i social, anche perché qui nelle Marche non abbiamo la visibilità di Milano, Roma e Napoli. La mia pizza è di tecnica napoletana (stesura, lievitazione, maturazione ore di lavoro) ma rielaborata a modo mio con un'alta idratazione”

Nel menù si legge che la pizzeria sceglie “farine di grani selezionati”: quali sono e perché questa scelta?

“Io non ho il Km 0, bensì il meno di zero! Comincio dicendoti l'ultima novità, che parte in questi giorni e riguarda la birra. Grazie ad un raccolto di grani denominati “evolutivi” (un mix di Aleppo, 2000 tipi mischiati assieme che, seminati, permettono ai 3-4 più adatti a quel specifico tipo di terreno di crescere senza chimica e fertilizzanti) sto facendo delle miscele e farò la “cotta” per fare la mia birra con un luppolo marchigiano: una birra “beverina” che avrà sentore e profumo di grano. Per la pizza, scelgo sempre grani interamente marchigiani di un mulino del territorio mixati per me, con una forza che va da 240 W a 340 W. Ma non solo la farina ovviamente, bensì anche i prodotti che utilizzo per la farcitura: carciofi, pesche per la pizza dessert, la cipolla, i formaggi.”

SOPRA
Pizza al
baccalà

SOTTO
Carpaccio di
pesce spada
affumicato,
pesto di rucola,
datterini, limone
grattugiato



Raccontare la cucina marchigiana sulla pizza è possibile? Quali sono le pizze “marchigiane” di Mamma Rosa?

“Te ne dico un paio. Una è la “Pedasina” con la provola marchigiana, la pancetta e soprattutto la cipolla rossa piatta di Pedaso, che è un prodotto davvero di qualità superiore. L'altra è la “Ciabuscolosa” (dal ciauscolo n.d.r.) che preparo solo quando sono disponibili le fave fresche perché, molti anni fa, nei campi i contadini mangiavano fave, formaggio e ciauscolo ed io ho voluto rinverdire la tradizione ideando una crema di fave come base ove appoggiare sopra il ciauscolo e la provola.

Infine propongo la O'live, pizza all'ascolana nata all'incirca due anni fa, con le olive ascolane sopra. Nacque un po' di caos sui social per l'uso del nome ascolane e perché l'oliva ascolana sulla pizza veniva contestato come mancanza di rispetto della tradizione. Allora decisi di chiamarla O'Live! È una pizza con tartufo marchigiano dei Sibillini, fior di latte locale, olive ascolane fatte a mano, ricotta di bufala dei Sibillini, noci, rucola, pepe nero, basilico, olio extravergine di oliva ascolana tenera. Rimasi un po' stupito perché anziché collaborare assieme qualcuno si mise di traverso...ma tant'è.”



SOPRA
Bufalina:
mozzarella
di bufala
Marchigiana e
pomodoro.

SOTTO
L'esterno
del locale.

Che tipo di clientela ha il Mamma Rosa?

“La mia è una clientela “medio alta”, perché preferisco non avere clienti che vengono solo a riempire lo stomaco mangiando tanto e pretendendo di spendere nulla, senza riconoscere la qualità del prodotto che compro dall'agricoltore. In quest'ottica diviene fondamentale la comunicazione ed il rapporto col cliente, cui vanno spiegate le nostre scelte. E questa è una cosa che amo fare io stesso in sala appena posso. Aggiungo anche che per me è fondamentale far vivere a tutto lo staff (pizzaioli e camerieri) le scelte sui fornitori che facciamo, oltre che provare le pizze: se loro conoscono il ragionamento che sta dietro le scelte che compiamo, diventa più semplice trasmetterlo alla clientela. L'ho notato in particolar modo con i dolci, a cura di mia moglie Paola e delle mie figlie Valentina e Cristina: se li assaggiano, le vendite aumentano del 20-30%. Per lo stesso motivo, porto lo staff nei campi a vedere il grano, i pomodori: lo staff deve essere preparato, ancor di più in questi tempi in cui non si trova personale. Ho addirittura un truck completo di forno a legna da portare nelle piazze... ma è fermo perché non trovo chi voglia lavorarci”.

Impasto diretto o indiretto: qual è il futuro della pizza?

“Il diretto va certamente bene, ma quello indiretto – che io decisamente prediligo – ti permette di proporre un prodotto più leggero. Ti faccio l'esempio della mia marinara rivisitata “Marcè”: 280 gr di panetto ma con 24/25 cm di diametro e dunque un cornicione altissimo...completata con i nostri pomodori, le olive. Ho insegnato ai clienti a usare il cornicione per fare la zuppetta nel pomodoro e gustarselo tutto. Leggerissima.”





FARINA



La più amata, la più versatile: è **La Oro**, la farina di grano tenero di tipo “00” a elevato tenore proteico adatta a tutti gli impasti diretti e indiretti con lunga lievitazione per i pizzaioli più esigenti.



SCOPRI TUTTA
LA GAMMA
DI FARINE
LE 5 STAGIONI



Il Molise, NATURALMENTE SENZA GLUTINE

di Alfonso Del Forno

MOLISE

Ci sono luoghi comuni che non hanno nulla di veritiero alla base. Tra questi, il fatto che il Molise non esista è facilmente confutabile, a partire dalla grande tradizione agricola di questa regione centrale dell'affascinante stivale italico.

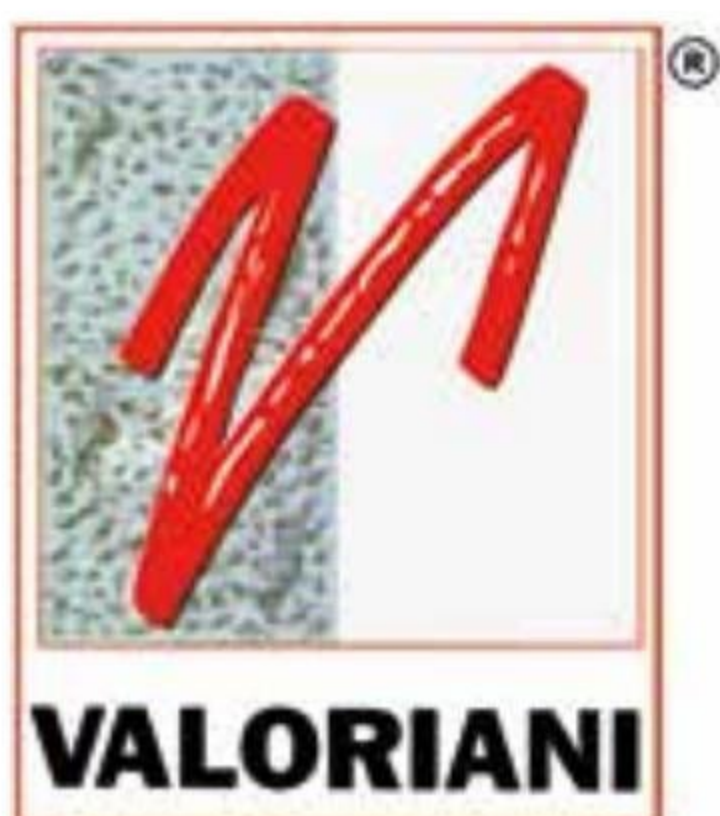
Tra i grandi prodotti della natura che appartengono alla tradizione enogastronomica di quella piccola e dinamica regione, molti sono utilizzati per la preparazione di piatti naturalmente privi di glutine. Vediamone alcuni e scopriamone le caratteristiche.



Pampanella

Questo piatto contadino vede come protagonista la carne di maiale. Tipico del comune di San Martino in Pensilis, deve il nome alla tecnica di cottura con cui veniva anticamente preparato. Infatti, quando i contadini erano fuori casa, erano soliti preparare questa carne di maiale avvolgendola nelle foglie di vite, così da poter contenere gli ingredienti con cui veniva

cotta la pietanza e allo stesso tempo avevano un supporto con cui mangiarla, una sorta di piatto naturale. Gli ingredienti sono davvero pochi. Oltre all'aglio, usato in abbondanza, è presente la polvere di peperoncino, sia dolce che piccante, e l'aceto di vino. Questo piatto si presenta con un gusto forte e intenso, adatto ad essere abbinato a bevande corpose e strutturate.



REFRATTARI VALORIANI SRL

Via Caselli alla Fornace, 213
50066 Reggello - Firenze
Toscana - Italia
Tel. +39.055.868.069
valoriani@valoriani.it

www.valoriani.it

LE AZIENDE INFORMANO

Forni Valoriani: qualità, tradizione ed innovazione

Con l'arrivo della bella stagione e reduci da due anni di restrizioni, finalmente sono ricominciati gli eventi e i food festival. E se parliamo di food festival come possiamo non parlare di pizza? Ecco che è ripartita la caccia al forno mobile. Per fortuna l'azienda Valoriani è giunta preparata a questo momento, proponendo già da anni varie soluzioni di forni mobili, con l'aggiunta di qualche novità. L'ormai noto Trailer Valoriani è la soluzione perfetta 100% professionale e chiavi in mano per qualsiasi pizzaiolo itinerante o ditta di catering. Da anni disponibile a legna, è adesso proposto anche nella versione a gas. Personalizzabile nell'estetica garantisce la qualità di un forno da pizzeria su un carrello realizzato ad hoc nei minimi dettagli. Vi serve un forno piccolo, leggero e facilmente movimentabile? Ecco che entra

in gioco il forno Baby. Disponibile in due misure da 60 o 75 cm, legna o gas, è a tutti gli effetti un mini-professionale che semplifica le problematiche logistiche. E se desiderate realizzare un progetto su misura di un food truck? Valoriani vi proporrà il modello di forno più adatto a livello di peso e misure, già predisposto per il posizionamento su una vostra unità mobile.



Pizza d'randin



Questo antico piatto molisano altro non è che una pizza di mais. Si tratta di un pane molto povero e semplice, che anticamente si cuoceva "sotto la coppa", ossia sotto un coperchio di ferro ricoperto da carboni ardenti. Nella preparazione moderna, vengono impastate farina di mais, acqua e sale, fino ad avere tutti gli ingredienti amalgamati. L'impasto si dispone in una teglia cosparsa di olio extra vergine d'oliva e poi ricoperto con altro olio evo. La cottura avviene in forno e una volta cotta può accompagnare tanti piatti, come le verdure bollite o i legumi. Può essere consumata anche con salumi e formaggi o arricchita con spezie e peperoncino.

U bredette

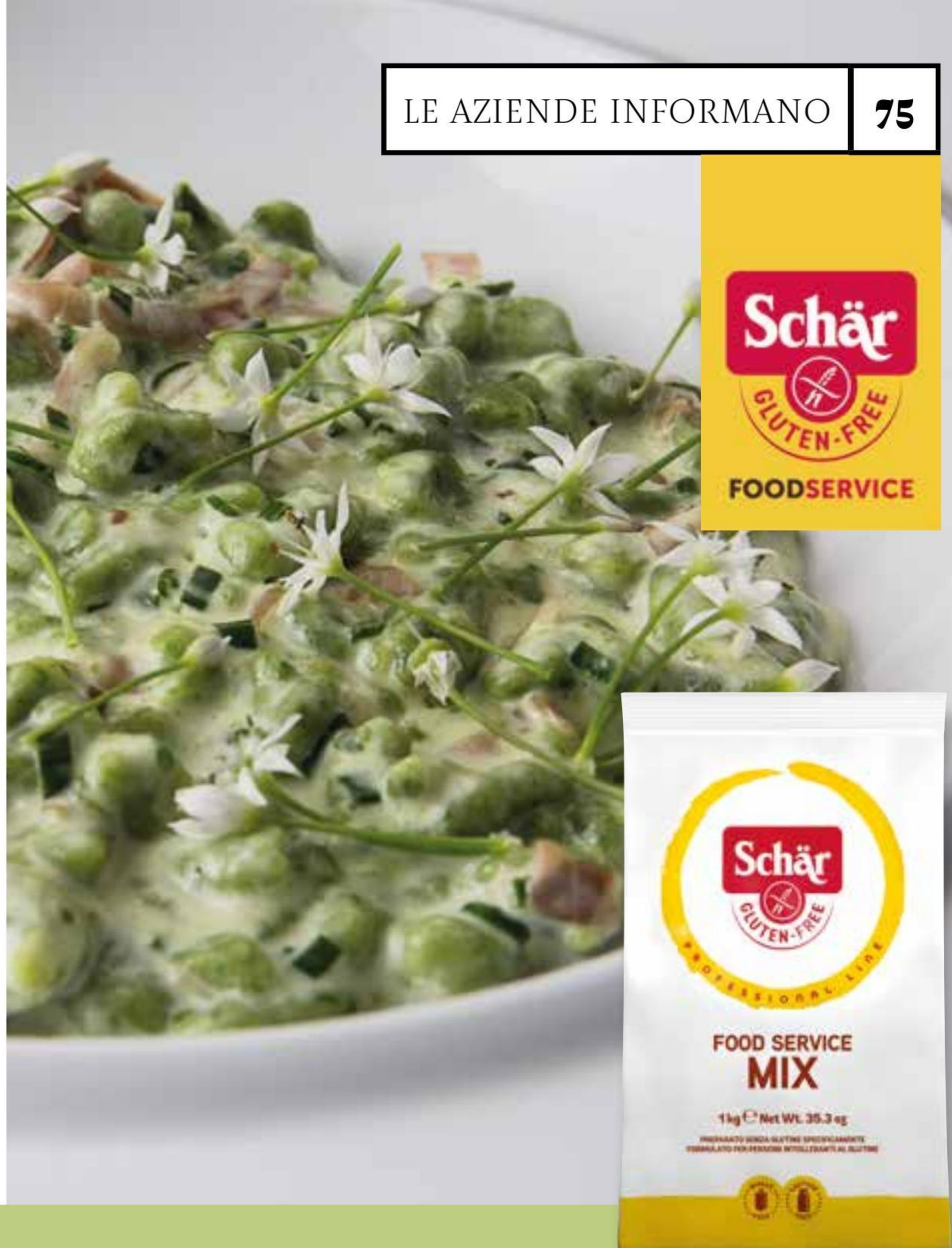


Un piatto tipico del termolese è questo brodetto di pesce, una sorta di zuppa di pesce. Questo è il tipico piatto della cucina molisana costiera ed era consumato abitualmente dai pescatori. Sono tante le varietà di pesce utilizzati per questa zuppa, come cicale, vongole, triglie, gallinelle, scorfani, calamari, merluzzi e sepioline. Al pesce si aggiunge il pomodoro e un pizzico di peperoncino. Il piatto risulta di grande aromaticità e complessità, capace di sostituire un pasto intero, soprattutto se accompagnato dalla pizza di mais.

Dr. Schär, azienda leader nel mercato senza glutine, nasce nel cuore delle Alpi altoatesine nel 1922 dove, ancora oggi, risiede il suo Headquarter.

Nonostante sia una realtà multinazionale con 18 sedi in 11 paesi, il Gruppo Dr. Schär continua a mantenere le caratteristiche di un'azienda familiare restando fedele ai valori e alle tradizioni del suo territorio.

SCHÄR
foodservice.it@drschaer.com
 tel. 0473 293595



Spaetzle agli spinaci con panna e speck

INGREDIENTI

250 g	Food Service Mix 1000g
500 g	spinaci
3	uova
70 g	acqua
a piacere	noce moscata
a piacere	sale

PER IL CONDIMENTO

150 g	Speck
240 g	panna
20 g	erba cipollina
40 g	burro
20 g	olio extra vergine di oliva
a piacere	pepe
a piacere	sale

PROCEDIMENTO

Lavare e pulire gli spinaci. Posizionarli in un tegame e lasciarli cuocere coperti con un po' di sale per pochi minuti, in modo da farli restare di un bel verde brillante. Farli raffreddare e strizzarli bene. Versarli in un blender e frullarli insieme a uova, acqua, noce moscata e sale per circa 1 minuto. Aggiungere il Food Service Mix e frullare fino a rendere il composto omogeneo. Far riposare per 15 minuti.

Nel frattempo, preparare il condimento: tagliare le fette di speck a listarelle e rosolarle in padella con il burro, unire la panna e lasciar cuocere per qualche minuto. Infine aggiustare di sale, aggiungere l'erba cipollina sminuzzata finemente e la noce moscata. Tenere da parte.

Portare a bollore dell'acqua e salarla. Posizionare l'apposita grattugia per spaetzle sul bordo della pentola e colare l'impasto poco alla volta nella cavità della grattugia. Con movimento orizzontale lasciar cadere le gocce di impasto nell'acqua fino a farle rapprendere. Cuocere per un minuto, ovvero fino a quando non affioreranno in superficie.

Scolare gli spaetzle direttamente nel condimento e saltare a fuoco medio fino ad amalgamare gli ingredienti. Servire caldo.



Pezzata di Capracotta

Questo piatto era consumato dai pastori durante la transumanza. Si tratta di uno stufato di pecora, agnello o capra. Il tipo di carne era in funzione dell'animale che s'infortunava durante la transumanza e quindi, non potendo continuare il viaggio, veniva macellata sul posto e poi bollita per avere lo stufato. Oggi si utilizza soprattutto la carne di pecora, che viene tagliata a pezzi grossi e cotta con pomodoro, erbe aromatiche e peperoncino.

Nodi di trippa agnonesi

Questo piatto è molto antico, legato al mondo della pastorizia. Si tratta di pezzi di trippa di agnello, aglio, prezzemolo, pomodoro pepe, lardo e sale. È un piatto molto interessante e facile da preparare, con un gusto deciso che stimola l'appetito. La particolarità sta nelle striscioline di trippa che vengono farcite con un battuto di lardo, prezzemolo, aglio e pepe, annodate e poi calate nel sugo di pomodoro per completare la cottura.





MTP Forni presenta ROTOR, il forno rotativo professionale per pasticceria e panetteria

MTP Forni
PERFECT HEALTHY BAKING

TECNO A S.R.L.

Sede Legale

Via del Lavoro 4 - Loc. Canavaccio,
61029 - Urbino (PU) Italy

Sede Operativa

Via dell'Industria 23 - Loc.
Canavaccio, 61029 - Urbino (PU)
Italy

T. +39 0722 042005

F. +39 0722 354049

info@mtpforni.it

mtpforni.it

ROTOR è il forno elettrico a convezione con carrello rotante che rappresenta la proposta di MTP Forni rivolta al mondo della piccola e media produzione di pasticceria e panetteria. Grazie alle dimensioni compatte, il ROTOR riesce a soddisfare le nuove esigenze del mercato, il quale tende sempre di più ad un'offerta caratterizzata da maggiore variabilità di prodotto e da minori volumi. Con il sistema COTTURA 3D, che sfrutta la combinazione di ventilazione e rotazione permettendo una distribuzione omogenea del calore sull'intero volume della camera, ROTOR assicura sempre il miglior risultato di cottura, dai formati più piccoli fino ai prodotti di maggior volume e complessità, semplici o farciti. Si raggiunge così la massima uniformità di cottura tra cuore e superficie del prodotto.

Realizzato in acciaio inox, riesce ad essere un forno altamente resistente e, grazie al doppio vetro temperato e alla coibentazione ad alto potere isolante Air-Jacket che caratterizza il sistema ECO-POWER, il ROTOR riesce a darti un risparmio energetico del 40% rispetto ad un forno classico.

Il ROTOR è equipaggiabile anche con generatore di vapore o vaporiera e, grazie al sistema VAPOUR CONTROL, è possibile regolare la saturazione di vapore in camera di cottura, garantendo così una cottura perfetta di pane e prodotti di pasticceria. L'innovativa tecnologia di MTP, ha dotato il forno di un quadro comandi touch screen da 5" con il quale si può gestire ogni parametro di cottura e, con la funzione MY BAKING, si possono configurare fino a 99 ricette ottenendo una programmazione personalizzata dei processi di cottura, permettendo di cuocere con uno stile unico e inconfondibile garantendone la ripetibilità. Con la tecnologia 4.0 READY inoltre, il forno diventa gestibile nelle sue varie funzioni da remoto, rendendo connesso e controllato il lavoro.

Non di solo pizza



Piemonte, terra di sapori che si mischiano nella storia attraverso i sentieri occitani e la via del sale, l'eleganza dei piatti di corte contrapposti all'utilità della cucina contadina. Difficile, in un contesto così articolato, parlare di un'univoca visione della cucina tradizionale regionale. Passando in rassegna le varie province, si possono riscontrare interpretazioni dei piatti tipici che spesso diventano il vocabolario dei sapori con i quali ogni ristoratore ci racconta la sua storia.



Piemonte

Esiste la cucina piemontese?

di Monica Pesciella



Una pagina di questo vocabolario è scritta nel solco della tradizione contadina astigiana. Il "Ristorante Del Belbo - Da Bardon" si trova giusto al centro di un crocevia enogastronomico che si esprime tra Nizza Monferrato, Canelli, Calamandrana e San Marzano Oliveto. Di questa trattoria si potrebbe scrivere dell'oramai secolare tradizione culinaria, che si sposa con storiche foto appese ai muri ed attrezzature lasciate da generazioni di osti, che ci fanno iniziare un viaggio nel tempo e nei sapori.

Da Bardon, il rispetto per la tradizione (non solo in cucina) è quasi religioso: il menù è semplice e diretto, come il gusto del suo vitello tonnato all'antica ricetta sabauda e schietto, al pari della battuta di carne cruda (di Fassona piemontese) fatta rigorosamente al coltello. I primi hanno il gusto della lavorazione grezza delle sfoglie degli agnolotti del plin da assaporare nella semplicità del burro e salvia, oppure la ricchezza del sugo di carne che accompagna i ravioli quadri alla monferrina (fatti ancora a mano). Altre proposte da non sottovalutare sono la rustica semplicità dei tajarin al sugo di carne e salsiccia o quella - stagionale - della pasta e fagioli. Il momento topico del menù arriva insieme ai secondi piatti, che andrebbero assaporati volta per volta seguendo il consiglio e la stagione.



Ristorante Del Belbo - Da Bardon

Osteria dell'Arco



Imperdibile nelle fredde serate invernali il carrello del bollito con le sue salse d'accompagnamento: semplicemente un monumento al territorio ed alla tradizione. Altrimenti ci si può far saziare dalla sapida leggerezza del coniglio o dello stinco cotti al forno, ma da gustare sarebbe anche la morbida e succulenta presenza dello stracotto di bue grasso alla barbera. Per gli amanti della tradizione, anche la finanziaria astigiana potrebbe chiudere le portate salate.



I dolci sono la giusta conclusione di questa esperienza: il mattone di Canelli, le pere al moscato ed il Bonet al cioccolato conferiscono bellezza a qualunque degustazione. L'inaspettata ricercatezza di questa trattoria la troverete anche nella carta dei vini, monumentale per etichette ed annate, accessibile nei prezzi e mai banale nelle scelte: se avrete la fortuna di poter visitare la cantina, vi renderete conto che già da sola varrebbe il viaggio fin qui.

La cucina tradizionale può sposare anche concetti più moderni, raggiungere la valorizzazione delle piccole produzioni locali e presentarsi con un locale modernamente organizzato e gestito con squisitezza. L'Osteria dell'Arco è incastonata nel cuore della zona pedonale di Alba, in piazza Savona, in una piccola corte accessibile attraverso un arco nel porticato destro della piazza. L'ingresso è "sabaudamente" nascosto e celato al primo sguardo, come spesso accade per i magnifici cortili dei palazzi piemontesi. Un po' un preludio, perché entrare all'Osteria dell'Arco significa essere accolti da un ambiente curato e moderno, di gran gusto e con la sorprendente presenza del grande mobile-cantina che balza subito agli occhi e toglie qualunque dubbio sulla bontà della scelta. L'Osteria Dell'Arco si pone nel solco della tradizione della cooperativa I Tarocchi che dal 1986 lavora seguendo la filosofia di Slow Food, l'Associazione internazionale nata a Bra, a pochi passi da questo luogo, unendo territorio, tradizione e ricerca.

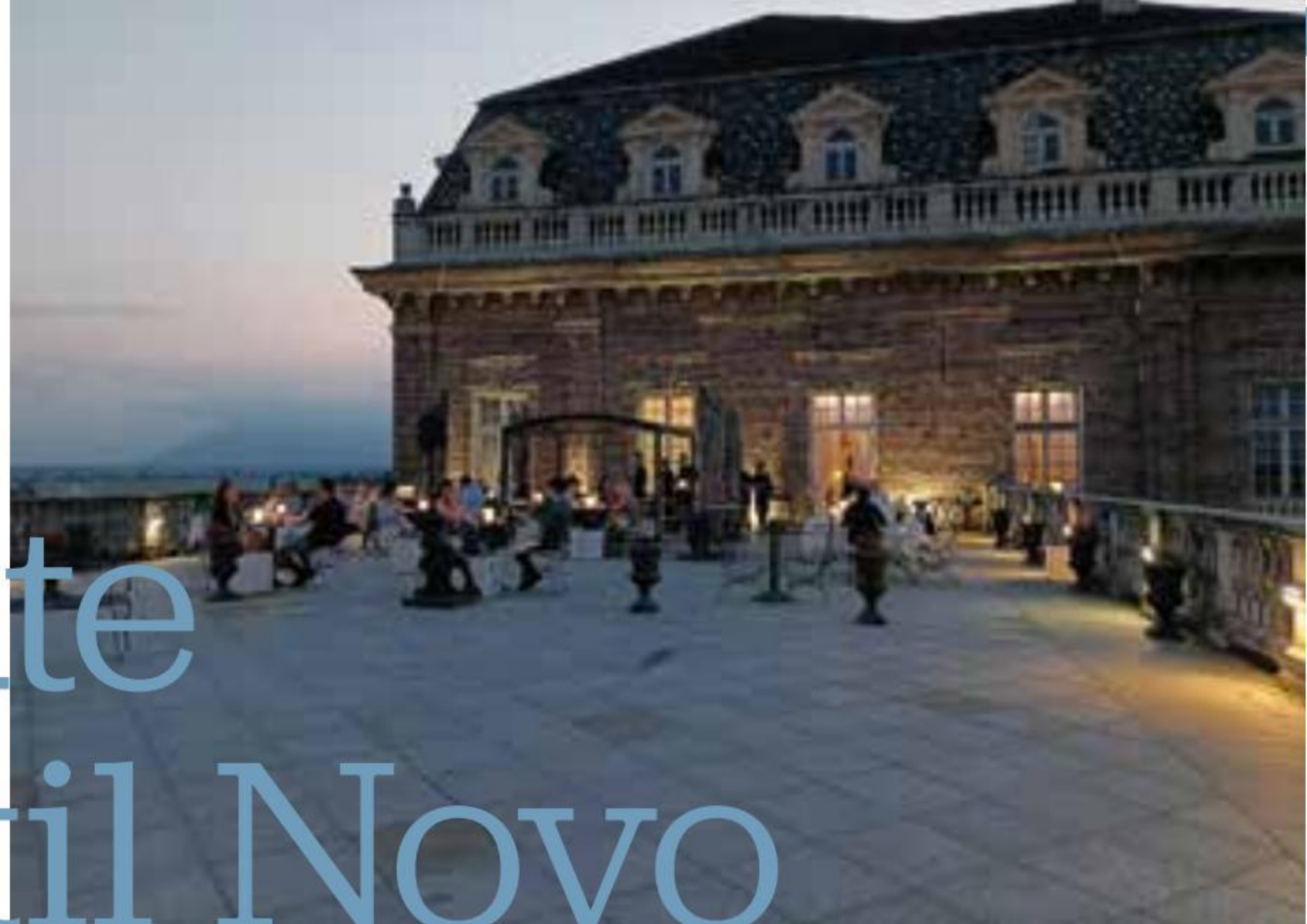
I coperti non sono tantissimi e sono ben distanziati, l'ambiente è ovattato ed ospitale, il personale preparato e disponibile. Il menù curato da Maurizio Dellapiana si apre con i piatti forti della tradizione: svetta il trittico di Battuta di fassona, Insalata russa e Insalata di galletto, un vero e proprio scrigno del territorio. Immane il vitello tonnato in una versione moderna e rispettosa delle proporzioni, il peperone

con acciughe e capperi che arriva direttamente dai sentieri della "via del sale". I primi piatti sono declinati in scelte di contadina sostanza come i tajarin ai 40 tuorli e sugo di salsiccia o nella deliziosa e stagionale versione "burro e tartufo", ma non mancano gli agnolotti del plin ai sughi d'arrosto, i ravioli alla faraona o la moderna verve dei tortelli di melanzana e burrata. Se i primi sono da considerarsi un passaggio quasi obbligato, i secondi piatti mantengono le promesse del resto del menù con la tagliata di fassone, il memorabile stracotto di vitello e la lingua di vitello alla brace. Da non perdere, per gli amanti del genere, le lumache di langa con giardiniera di verdure; siamo pur sempre in una zona vocata anche all'elicoltura e con una discreta influenza delle abitudini alimentari francesi. Sempre dai vicini territori arrivano i dolci: panna cotta con le pesche sciropate, il cannolo farcito con crema, seirass (un formaggio fresco locale) e nocciole, ma una menzione speciale merita il semifreddo alla Nocciola IGP del Piemonte. La carta dei vini rappresenta il meglio della produzione locale piemontese sebbene non manchino interessanti deviazioni e scelte degne di nota dal resto d'Italia e dall'estero. Quello che stupisce ogni volta che si torna in questo ristorante è la costanza che da tanti anni ne guida gestione e cucina, con un menù che nella sua semplicità ha saputo evolversi in una curatissima esecuzione di ogni piatto.





ristorante Dolce Stil Novo



Parlando di tradizione e modernità, non si può non citare il ristorante Dolce Stil Novo, alla Reggia di Venaria Reale. L'accoglienza è quella maestosa delle dimore storiche sabaude: la Venaria non ha bisogno di troppe presentazioni ma resta monumentale ed incantevole in tutte le stagioni, delle quali prediligo la primavera per la straordinaria fioritura dei Giardini Reali. In questo contesto ci si infila in un piccolo ingresso, si prende un ascensore (una concessione moderna per abbattere le barriere architettoniche) e si viene accolti all'ultimo piano del palazzo. Il colpo d'occhio, soprattutto dal terrazzino apparecchiato solo nella stagione estiva, appaga la vista e crea delle grandi aspettative a ciò che seguirà. Il contesto architettonico esterno è in assoluta antitesi alla moderna realizzazione interna della sala, un contrasto che si fatica a realizzare al primo colpo d'occhio ma che rende unica l'esperienza di questo luogo fuori dal tempo e dalle mode transitorie dei nostri anni '20. Lo Chef Russo si occupa della cucina, ma esce spesso a spiegare il menù e prendere le ordinazioni, connettendo in modo esemplare la sala ed il grandissimo lavoro della brigata di cucina. Il personale di sala, qualora ce ne fosse il bisogno, impreziosisce ulteriormente questa esperienza multisensoriale con un servizio perfetto, discreto ed una professionalità indiscutibile.

L'offerta culinaria è incorniciata da una *mise en place* esemplare e la valorizzazione della cucina tradizionale avviene attraverso i ricchi menù degustazione (di cui alcuni con "carta bianca" nelle proposte della cucina sulle disponibilità del giorno) o la scelta à la carte. Sedersi al Dolce Stil Novo significa fare un viaggio nella rivisitazione gradevole e moderna di quel che offre la cucina piemontese: da citare il vitello tonnato con il tocco di caramello al limone, la battuta di carne con gel di melone e prezzemolo. Tra i primi, nel solco della tradizione, i ricchi ravioli di faraona con il tartufo nero ed il sorprendente risotto mantecato con il ragout di funghi e frutti di bosco ed una proposta dal sapore tradizionale con il passato alle 18 verdure di stagione (solo

in alcuni periodi dell'anno). Nei secondi, ancora una volta si può scegliere tra il modernissimo galletto arrosto con crema di mais e chips di patate, un magistrale carrè di agnello al forno con lenticchie nere, yogurt e cannella e la morbida e tradizionale spalla di manzo al vino rosso. Il carrello dei formaggi è qualcosa che riempie il cuore: un'accuratissima selezione di proposte dalla sterminata offerta piemontese, con una ricercatezza degna di una boutique gastronomica del centro città. I dolci rispecchiano nuovamente il carattere di questo menù: la cialda croccante con mantecato ai mirtilli e gelatina di grappa al moscato o il bonet con la pesca gialla e la granita al moscato potrebbero essere la chiusura di un pasto memorabile.



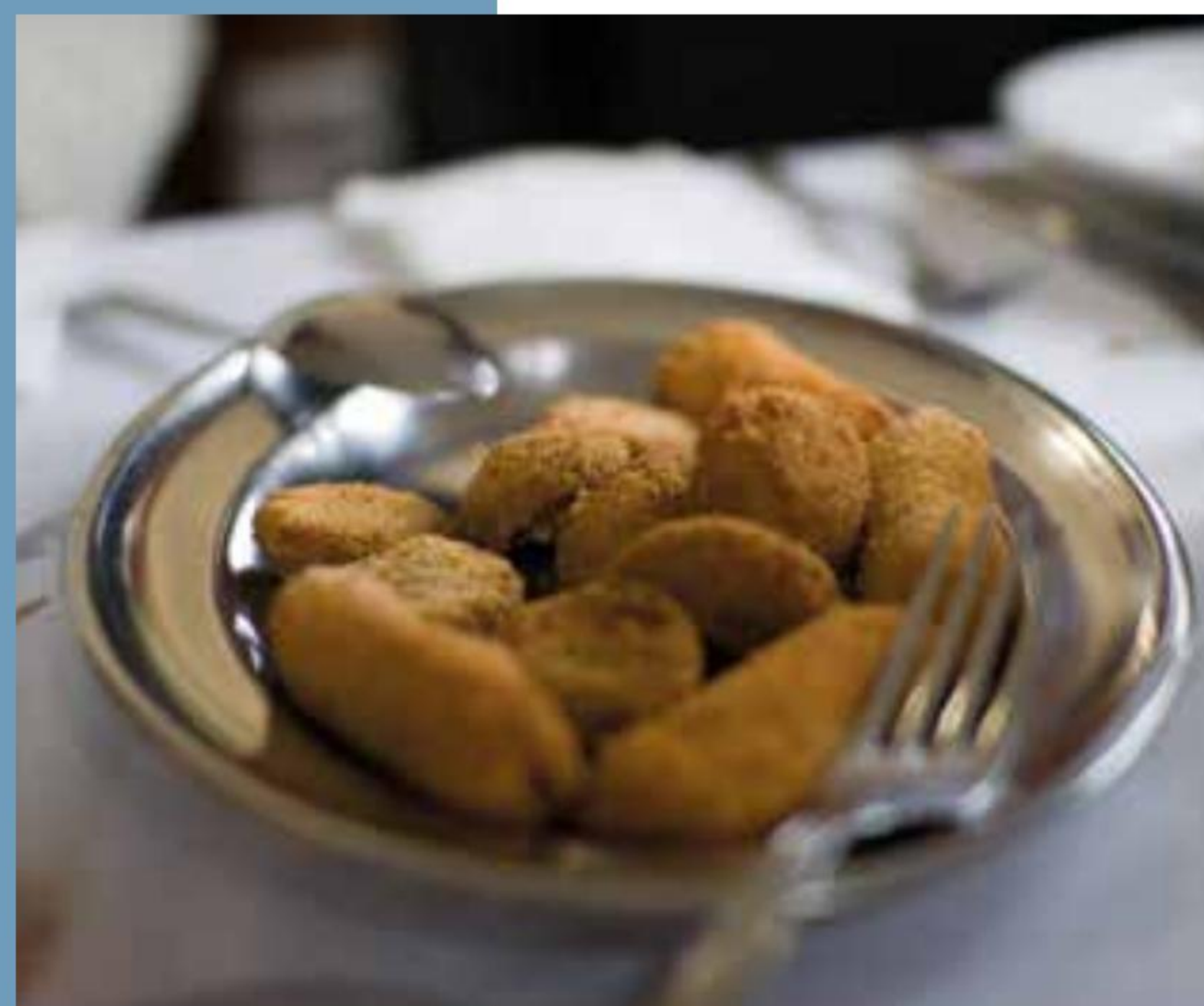
La cucina piemontese delle origini

Parlare di cucina piemontese e di cibi tradizionali significa molto spesso parlare di cibi poveri, di tradizione contadina ed artigiana, in cui trovavano ampio spazio polente, cereali, zuppe e verdure. Anche nelle zone di campagna alcuni periodi vengono ricordati per la povertà più assoluta, quella che un grande scrittore come Fenoglio definì la “malora”; era fame nera, e anche se a noi oggi potrebbe parere incredibile, erano tempi in cui era davvero difficile riuscire ad approvvigionarsi di cibo per il pranzo e la cena. È però un fatto che la fame aguzzi l'ingegno e pertanto la cucina tradizionale piemontese nasce spesso anche dalla creatività e trova nuovi modi di preparare le solite cose oppure stimola a trovare utilizzo anche a quegli avanzi o parti meno nobili del cibo che di primo acchito parrebbero scarti.

Importante è anche la grande tradizione piemontese del Gran Bollito e delle sue salse. Si tratta di un gran piatto di carni di ogni genere: vitello, manzo o bue, testina o piedino, lingua e poi il cotechino di maiale, la salsiccia e l'eventuale sanguinaccio. Tra i volatili è di tradizione inserire il cappone, ma possono essere inclusi anche la gallina, il tacchino e il pollo. Il tutto viene servito in abbinamento a verdure lesse e a una preziosa selezione di salse di accompagnamento, tra cui troviamo la salsa verde, meglio conosciuta come *bagnèt verd*, la mostarda d'uva o *cugnà* e la salsa alla monferrina. Simbolo della tradizione popolare del “dì di festa” è il fritto misto alla piemontese, anch'esso nato per valorizzare le frattaglie e i resti della macellazione del maiale che necessitavano di essere consumati rapidamente, una volta separate le parti nobili utilizzate per insaccati e prodotti a lunga conservazione. Venivano quindi servite fritte insieme a frutta, verdura, crocchette di patate e parti dolci, come ad esempio il semolino e gli amaretti, in un contrasto dolce-salato che è tipico di questa preparazione, e diventavano vero e proprio momento di festa e piatto conviviale. Due aspetti sono cruciali per la riuscita di un buon fritto alla piemontese: la leggerezza del fritto (oggi si utilizza l'olio, ma nel passato si friggeva nel burro) e l'abbondanza del misto.

Si ringrazia
Domenico Maria
Jacobone per il
supporto offerto
nella ricerca

Nascono così ricette ancora oggi famose ed apprezzate come la “*bagna cauda*” - vero e proprio simbolo del Piemonte - gustosa salsa a base di aglio, olio evo ed acciughe, servita insieme a verdure fresche e cotte; o la finanziaria, un piatto tipico della cucina povera piemontese nato dal riutilizzo delle parti di scarto di carni bovine e bianche.



SARDEGNA



Le birre sarde

di Alfonso Del Forno

Questa fantastica isola che i Romani chiamavano Sardinia, da cui il nome attuale, con i circa duemila km di costa bagnata dal mare, è un vero paradiso, con i suoi contrasti morfologici tra le aree costiere e quelle interne. In una terra come questa, meta di turismo internazionale, c'è un dato che sorprende: il consumo di birra. In Sardegna si beve tanto, il doppio di quanto si consuma nel resto d'Italia. Sessanta litri pro-capite l'anno è il consumo medio a fronte di un valore di circa trenta nelle altre regioni italiane. In questo territorio, che mostra tanto amore nei confronti della bevanda più antica del mondo, non potevano che nascere birrifici artigianali di alta qualità. A capitanare il nutrito gruppo di birrifici sardi c'è Barley a Maracalagonis (Ca). Nato nel 2005 dalla passione di Nicola Perra e Isidoro Mascia, questo birrificio è punto di riferimento per il movimento della birra artigianale italiana, grazie all'alta qualità delle sue birre. Nicola Perra è stato il primo ad utilizzare l'uva come ingrediente nella birra, ancor prima che queste birre si chiamassero Italian Grape Ale. La BB10, Imperial Stout con sapa di

Cannonau, è la pietra miliare delle IGA italiane e rappresenta l'ammiraglia del birrificio. A seguire sono poi arrivate le altre BB, molte delle quali realizzate con la sapa, mentre negli ultimi anni sono state tracciate nuove strade, a partire dalla BB7, in cui viene utilizzato il mosto fiore di uve bianche, trattato in modo tale da mantenere inalterate le proprie caratteristiche organolettiche.

Insieme alle IGA, Barley produce tante altre birre, tra cui ricordo la Sella del Diavolo, Biere de garde molto complessa. Spostandosi a Cagliari, troviamo *Il Birrificio di Cagliari*. Le birre di Marco Secchi sono state create sin dall'inizio per uso interno al brewpub, ma presto si sono affermate anche fuori, con una presenza sempre più capillare sull'intero territorio nazionale. Pur ispirandosi agli stili internazionali, le birre del birrificio cagliaritano valorizzano spesso materie prime del territorio sardo, come la Meli Marigosu, Saison al miele di corbezzolo, e la Figu Morisca, birra al fico d'India. Appena fuori Cagliari, a Selargius, c'è il birrificio Mezzavia, nato nel 2014 da un'idea di Gianmichele Deiana e Alessandro Melis.

La filosofia di produzione è ispirata ai grandi classici belga e anglosassoni, con una recente attenzione alle basse fermentazioni. Da segnalare la Corba, brown Porter d'ispirazione inglese, e la Gare de Roubaix, Biere de garde calda e avvolgente. A Sassari troviamo P3 Brewing, creatura di Giacomo Petretto e Pierpaolo Peigottu, che nasce nel 2012, crescendo anno dopo anno e puntando sempre alla massima qualità del prodotto finale. La prima birra prodotta è la Speed, Golden ale molto semplice nella bevuta, che ha aperto le porte del birrificio al grande pubblico. Interessante la 50 Nodi, american IPA dalle piacevoli note agrumate e un buon amaro finale. A Guspini (Su), nelle strutture dei vecchi impianti minerari, troviamo il birrificio 4 Mori. La sede è davvero affascinante, così come le birre, i cui nomi si ispirano ai pozzi minerari. Tra queste segnalo la Pozzo 5, caratterizzata dalle note di caramello e dall'elegante affumicatura dei malti. A Nuoro troviamo il birrificio Trulla, brewpub nato nel 2014 grazie alla passione di Antonio Corraïne, che ha portato con sé le sue esperienze realizzate presso un produttore inglese.

Proprio alla Gran Bretagna, con influenze americane, s'ispira la Assarajada, caratterizzata da un bel colore giallo dorato e dal grande equilibrio tra le note maltate e quelle luppolate, con una grande bevibilità finale. A Sant'Antioco (Su) troviamo il birrificio Rubiu, luogo in cui nascono le birre di Fabrizio Melis, pensate per essere abbinate ai piatti del pub che ospita l'impianto di produzione. Tra le birre, d'ispirazione classica, troviamo la Flavia, Belgian dark strong ale, birra scura dalle note fruttate che bilanciano quelle amare, il tutto unito in un sorso avvolgente e caldo. Da poco, produce anche il birrificio Canesciolto a Perfugas (SS). Il birraio è Michele Addis, che dopo anni di studio in Agraria e tante cotte da homebrewer, ha deciso di mettere su questo piccolo birrificio. Le birre s'ispirano ai grandi classici del mondo brassicolo, strizzando un occhio alle birre con tanto luppolo. Molto interessante la Carcon Attention a la saison, caratterizzata dalla presenza delle more, che danno colore sia alla birra che alla schiuma. Molto interessante il brewpub Gattarancio a Cagliari, un luogo dove l'impianto di produzione è parte integrante del locale che si sviluppa su due piani. Le birre sono per la gran parte consumate nel locale in fusto e si ispirano alle basse fermentazioni tedesche, guardando con attenzione anche agli abbinamenti tra cibo e birra. Da segnalare la Otto Juliator, doppelbock di grande carattere, morbida e avvolgente come lo stile richiede.



RISPARMIA
FINO AL 64%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



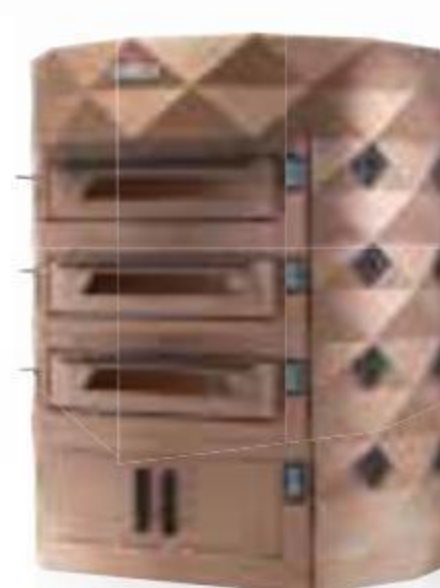
HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 4.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 3.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno meno del prezzo originale** con un risparmio effettivo **fino al 64%**, applicabile su tutti i nostri **forni modulari** con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

Il Pimento

29

di Giampiero Rorato

*Gli inglesi chiamano questa spezia
Allapice, che significa “tutte le spezie”,
poiché riunisce in sé i sapori
di molte altre spezie*

Il nome di questa spezia sembra rimandare alla famiglia del pepe, ma non è così. La *Pimenta dioica* ((L.) Merr., 1947) è un albero che appartiene alla famiglia delle *Myrtaceae*, originario di America centrale e Grandi Antille, da cui si ricava una spezia nota col nome di pimento o anche pimienta (che nello spagnolo moderno indica il pepe), chiamata anche pepe della Giamaica o pepe garofanato. In passato la pianta era nota anche col nome portoghese di *pimenteir*. Io l'ho scoperta proprio in Giamaica: un grande albero con i rami abbastanza simili a quelli di un nostro salice piangente, ricchi di piccole sfere rosse dal profumo meraviglioso. Il pimento è infatti originario dei Caraibi ma ne esistono tre varietà: il pimento giamaicano, l'honduregno e il messicano e quello più noto e presente anche nei nostri negozi di spezie è quello giamaicano.

Come ho scritto qui sopra, malgrado il nome, il pimento non appartiene alla famiglia del pepe nero o del capsicum. Quando gli esploratori spagnoli al seguito di Cristoforo Colombo e nei loro successivi viaggi scoprirono questa spezia pensavano di aver trovato un nuovo tipo di pepe (pimenta, in spagnolo), ma si sbagliavano.

Le bacche del pimento sono raccolte a mano dagli abitanti delle zone di produzione negli alberi coltivati in apposite piantagioni quando sono ancora immature. Le bacche, riscaldate dal sole, sono poi coperte con dei teloni per trattenere il calore e sono poi lasciate essiccare su piattaforme di cemento nero per una settimana, finché diventano di color rosso-marroncino. E per evitare che siano bagnate dalla rugiada notturna, che le farebbe marcire, i lavoratori delle piantagioni devono portare al coperto le bacche tutte le notti.

L'aroma caratteristico

Il pimento ha un aroma caldo e intenso e sembra un insieme speziato di chiodi di garofano, noce moscata e cannella. Ha scritto Elisabeth David (1913-1992) la celebre scrittrice britannica di libri di gastronomia: “Non riesco a capire io stessa quando subentra la noce moscata o la cannella. Un sentore di chiodi di garofano c'è di sicuro e c'è poi più di un sentore di pepe.” Come si vede l'aroma è molto complesso e il suo sentore può variare da persona a persona, anche secondo i gusti personali. Il gusto e l'aroma tipici del pimento provengono dall'eugenolo, che è anche il componente aromatico principale dei chiodi di garofano. Parte dell'intensità aromatica del pimento deriva poi dall'acido quercitannico, che è uno dei due acidi tannici.





In cucina e nel bere miscelato

I cuochi giamaicani fanno uso del pimento per conservare la carne e il pesce ed è poi un ingrediente fondamentale nella jerk seasoning paste, crema impiegata per condire carne di pollo, altri tipi di carne e il pesce prima di cuocerli alla griglia.

In Oriente il pimento è usato per aromatizzare il riso pilaf e il curry, mentre in Europa, specie nei paesi nordici, dà un tocco caldo e leggero alle torte e ai dessert in genere, in particolare al Christmas pudding britannico, dolce nel quale

è usato in quantità generose. Ricordiamo che ormai da diversi anni il pimento è ingrediente di molti ricercatissimi cocktail e drink analcolici. Si presta benissimo alle preparazioni a base di rum - sia rum bianco che rum speziato - e viene ben accompagnato da lime e angostura. Nei drink analcolici il pepe giamaicano viene aggiunto in preparazioni a base di frutta ed estratti grazie al suo aroma tipico che, come abbiamo scritto sopra, coniuga quello di chiodi di garofano, noce moscata e cannella.



Le proprietà benefiche

Concludiamo ricordando quanto affermano gli esperti di questa spezia per i quali il pimento ha delle caratteristiche benefiche non trascurabili, utilizzato nei cibi ne aiuta la digestione, attenua i gonfiori addominali e aiuta a superare le coliche. L'infuso delle sue bacche può essere utile contro le malattie da raffreddamento perché svolge azione antisettica, antibatterica e anche riscaldante perché facilita la dilatazione dei vasi sanguigni.

Grazie alla presenza dell'eugenolo, un olio che ha proprietà analgesiche, questa spezia è un ottimo rimedio naturale contro il mal di denti, i dolori articolari e muscolari.



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

OFFERTA FORMATIVA

CORSO BASE

5 giorni - 40 ore

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

10 giorni - 80 ore

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

PIZZERIA, PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

5 giorni - 40 ore

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

15/20 giorni - 80 ore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2 giorni - 16 ore

PIZZA IN PALA
PIZZA IN TEGLIA
PIZZA NAPOLETANA
PANE IN PIZZERIA
IMPASTI ALTERNATIVI
PIZZA IN PADELLINO
PIZZA E PANE SENZA GLUTINE
PASTA FRESCA
PANETTONE, COLOMBA E FOCACCIA

ISCRIZIONI

+39 366 8210172

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

INFORMAZIONI

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

AREA DIDATTICA

Luca Gaccione



CERTIFICATE
N IT 11/0050



www.scuolaitalianapizzaioli.it



Francesca Calvi, la pizza nel destino

di D. M.

TOSCANA



"S

ono nata a Empoli nel 1991 e sin da piccola sentivo che la mia passione era il buon cibo, il cucinare, ma nel crescere persi di vista il mio obiettivo... mi diplomai in lingue straniere, lavorando per una ditta di import/export e poi in alberghi, bar e come istruttrice di nuoto. All'età di 25 anni decisi di lasciare quei lavori perché sentivo di non essere felice, che quella non era la mia strada e che mi avrebbe portato col tempo a rimpianti e insoddisfazione personale. Sono stata per mesi disorientata, non sapendo che direzione prendere fino al giorno in cui, per puro caso, mi iscrissi ad un corso professionale di pizza e nel momento in cui ho messo le mani in pasta è arrivato il colpo di fulmine: in quel preciso istante ho capito quale sarebbe stato il mio futuro, il mio posto nel settore lavorativo"



Questa è la storia di Francesca Calvi, che – scorrendo le pagine della sua vita – ci racconta di un destino apparentemente già scritto.

Che cosa è successo dopo quel “colpo di fulmine”?

“Non sono figlia d’arte e proprio questo mi ha dato lo sprone a dare e fare sempre il massimo. Mi ero ripromessa che a 30 anni avrei dovuto avere una grande padronanza dell’arte bianca, sia a livello pratico che teorico.

Da qui ho iniziato a lavorare in alcune pizzerie, con tanti diversi maestri pizzaioli, per imparare più tecniche possibili sia di stesura (mattarello e a mano) che in merito alla cottura (forno a legna, gas ed elettrico) che infine sugli impasti (classica, napoletana, in teglia e alla pala) per cogliere le conoscenze e le pratiche di ognuno di loro. Così arriviamo ad oggi, dopo 6 anni di professione in cui sono passata da aiuto pizzaiolo a responsabile di reparto e ad avere il mio stile, il mio impasto e la mia tecnica di lavoro.

Sono stati anni duri e pieni di sacrifici ma avevo solo un obiettivo: diventare brava ed avere una grande padronanza nel settore. Nei momenti difficili, il mio amore per questo mestiere mi ha sempre dato la forza di non mollare e dare sempre il meglio. Tutt’oggi sono sempre alla continua ricerca, perché la mia filosofia è: non sentirti mai arrivato a destinazione. C’è sempre da imparare e scoprire, anche perché il mondo evolve e di conseguenza ci dobbiamo evolvere anche noi. Chi si sente arrivato è perduto, la perfezione assoluta non esiste!”

In un libro, i segreti per fare la pizza in casa: perché?

“Nel 2020 ho pubblicato il mio libro *A tutta farina* per una serie di motivi: anzitutto perché la pizza è la pietanza italiana per eccellenza e volevo che qualsiasi persona a casa avesse avuto voglia di fare una buona pizza potesse disporre di un manuale da poter seguire... Spesso sento attribuire alle persone le parole pesantezza e gonfiore alla pizza, ma questo semplicemente perché non si sa come realizzarla, perché non basta mettere insieme farina, acqua, lievito, sale ed olio, ci sono dei processi fisici e chimici da cui non si scappa. Il secondo motivo è che in questi anni personalmente ho investito molto in corsi di formazione ma, essendo molto costosi, non tutti possono permetterselo o semplicemente non hanno tempo e possibilità di farlo. Ho dunque creato questa guida per tutti coloro che vogliano progredire nel sapere teorico e facendo

tanta pratica a casa o sul luogo di lavoro. In questo modo, possono migliorarsi spendendo una cifra piccolissima e magari investire soldi solo per corsi davvero specializzati, senza i quali da soli non si riuscirebbe a capire.

Infine il terzo motivo è prettamente personale. Da quando - dopo 2 anni da pizzaiola - sono stata promossa a responsabile di reparto mi sono resa conto di avere tanti dubbi, perché tra pizzaioli c’è il segreto professionale e non ti viene detto ed insegnato tutto per timore di essere copiati.

Ovviamente tantissime cose si imparano sul campo, sbagliando e riprovando, ma con una piccola guida al tuo fianco ti senti un po’ più sicuro di quello che stai facendo”.

Come raccontare la territorialità in una pizza? Ha ancora senso parlare di km. 0?

“Negli anni ho capito quanto fossero importanti non solo la realizzazione in sé dell’impasto, ma anche i prodotti che vengono utilizzati.

Sempre di più sentiamo parlare di intolleranze ed allergie, questo perché in passato è andata a perdersi la ricerca del km. 0, di un buon prodotto realizzato a livello locale e non industrializzato. Ritengo che sia molto meno salutare mangiare prodotti di cui non si conosce l’origine e questo mi ha portato ad una ricerca di farine di alta qualità, di prodotti come verdure e carne a km. 0 che non solo fanno bene, ma hanno anche un gusto ineguagliabile e quindi di conseguenza ad un menù stagionale che cambia seguendo ciò che la natura ci offre.

Quindi, raccontare la territorialità in una pizza è semplice: basta studiare le verdure di stagione, i prodotti locali, combinarli tra loro, fino a trovare il giusto equilibrio. Per fare un esempio pratico: per realizzare una pizza con la zucca dovrò aspettare ottobre; per una con il cavolo nero novembre, per una con i pomodorini giugno, per poi abbinarci successivamente dei salumi a km. 0. Nel mio caso, essendo fiorentina, sceglierò la finocchiona, la sbriciolona, il lardo di colonnata, il crudo di cinta senese e via elencando.

Ovviamente alcuni prodotti non possono essere trovati a km. 0 - come per esempio, sempre nel mio caso, una mozzarella di bufala Dop - ma l’importante è risalire alla fonte e comprare non un qualunque prodotto industriale ma affidarsi a qualche buon caseificio”.

La passione per la pizza e la difficoltà di iniziare a fare questo mestiere: cosa consiglia alle giovani pizzaiole?

“Purtroppo a malincuore devo confessare che il fatto di essere donna è stato un peso, perché viviamo in una società dove la donna non viene vista come in grado di guidare un team, di lavorare sotto stress, ma soprattutto di sostenere un lavoro come quello della pizzaiola che viene definito faticoso e pesante.

Mi sono state chiuse in faccia molte porte, prima di trovare un titolare che mi assumesse. Mi veniva sempre detto che questo non è un lavoro da donne, perché non avrei sopportato il lungo stress, sia fisico che mentale e che quindi sarei stata una perdita di tempo, che è sempre stato un lavoro da uomini e per tali deve rimanere.

A tutte le donne che vogliono intraprendere un percorso in questo fantastico mondo dell’arte bianca consiglio di non mollare mai, di tentare e ritentare, perché all’inizio ho avuto molte difficoltà, ma col tempo le persone con cui ho lavorato hanno capito la mia passione, la determinazione e il talento, tanto da assumermi a tempo indeterminato e rivolgendosi a me con stima e rispetto.

Ci sarà sempre chi ci reputerà “inferiori”, ma io chiamo questo atteggiamento con tre nomi diversi: debolezza, ignoranza e paura; guardate sempre dentro voi stesse, perché sta lì la vera forza ed un’occasione migliore si presenterà sempre”.

Esistono differenze di genere nel settore della pizzeria dunque?

“Purtroppo c’è questa convinzione che un uomo sia di per sé bravo mentre una donna deve sempre dimostrare, ma ad oggi posso dire che questo è stato un motivo in più per farmi spazio in questo mondo maschile, tanto che ora ho ottenuto il rispetto di tantissimi maestri pizzaioli. Ho formato ragazzi di cui sono fiera, che lavorano in tutto il mondo e che tutt’oggi mi ringraziano per quello che gli ho insegnato.

Nel mondo ci sarà sempre quella persona che crede in te e che ti aiuterà a crescere, e correre: a volte la si trova subito, altre volte bisogna tentare e ritentare ma, quando si ha un obiettivo ben prefissato in testa, guidato da passione, amore e talento, i risultati arrivano sempre.

Quindi il mio più sincero consiglio è di non mollare mai, perché solo tu sai di valere, solo tu sai ciò che vuoi e nessuno al mondo potrà mai fermarti. Se credi in te stessa ed in ciò che stai facendo è impossibile fallire, perché parafrasando una celebre frase: “potrai perdere alcune battaglie, ma non la guerra!”.



TRENTINO ALTO ADIGE

Pane nero, pecore con gli occhiali e riesling:

Benvenuti in Val di Funes!

a cura di Slow Food Italia

www.slowfood.it

Nel cuore delle Dolomiti, in Alto Adige, la Val di Funes (Villnöss in tedesco) è una delle ultime valli rimaste incontaminate, dove gli abitanti difendono con tenacia la propria identità culturale e il loro patrimonio gastronomico. La Val di Funes si contraddistingue soprattutto per la qualità e l'autenticità della sua offerta gastronomica: dai piccoli produttori dei masi di montagna, con i loro formaggi, pane nero e speck, fino ai vigneti della Valle Isarco,

dove nascono vini famosi in tutto il mondo: müller thurgau e riesling. Un patrimonio impreziosito dalla presenza di osterie e ristoranti capaci di mettere in risalto le unicità del territorio, come Oskar Messner, del ristorante Pitzock e referente del progetto Alleanza dei cuochi Slow Food, abilissimo nell'interpretare i prodotti locali, a partire dalla carne della pecora Villnösser Brillenschaf, Presidio Slow Food. Quello costruito da Slow Food in questo luogo è un percorso che mette in risalto



Val di Funes

le caratteristiche di una gastronomia unica per qualità e sostenibilità, ricco di esperienze eco-gastronomiche d'eccellenza, come gli aperitivi, le escursioni e i laboratori.

La Val di Funes ospita la pecora Villnösser Brillenschaf, che letteralmente significa pecora con gli occhiali della Val di Funes ed è la razza ovina più antica del Sudtirolo. La si riconosce perché ha il vello bianco e anelli neri attorno agli occhi, gli "occhiali" appunto, e la colorazione nera di almeno un terzo, o metà, dell'orecchio. In passato era allevata per il consumo di carne e per la lana. La sua carne è di grande qualità, grazie all'alimentazione naturale, fondata sull'erba dei pascoli e sui fieni locali, con solo una piccola percentuale di cereali (mais, avena, crusca). Un gruppo di tre amici, due ristoratori e un commerciante, riuniti nella società Furchetta, raccoglie settimanalmente gli agnelli dagli allevatori, si occupa della macellazione e della distribuzione, soprattutto ai ristoranti e sta sperimentando anche una produzione di salumi.

Diversi allevatori della valle, inoltre, allevano la razza grigio alpina, una delle più vecchie razze vaccine delle Alpi. Longeva e di ottima fertilità, un tempo considerata razza a triplice attitudine (latte, carne e lavoro) viene oggi allevata per la sua duplice attitudine di produzione, cioè utilizzata sia per la produzione del latte, particolarmente adatto alla caseificazione ma anche al consumo diretto fresco, che per quella della carne, di ottima qualità.

La Val di Funes è la prima destinazione targata Slow Food Travel in Alto Adige: un luogo incontaminato ai piedi delle montagne Odle, considerate tra le più belle al mondo, che con le loro vette prominenti circondano l'intera valle. Funes vanta il riconoscimento "Perla delle Alpi", marchio di qualità della mobilità dolce per le vacanze sulle Alpi. Slow Food Travel offre ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazione gastronomica di qualità, nel rispetto di rigorose linee guida e della filosofia dell'associazione, attraverso la costruzione di alleanze e di esperienze che valorizzano al meglio il patrimonio gastronomico locale. Il progetto per la creazione della destinazione Slow Food Travel - Val di Funes / Villnössstal è stato sviluppato grazie a un finanziamento sostenuto dal GAL Dolomiti Val d'Isarco grazie ai fondi LEADER della Commissione Europea, implementato dall'Agenzia Turistica della Val di Funes in collaborazione con Slow Food.



IMMAGINI
da archivio Slow Food.



IL TESTO, il grande ingegno italiano

a cura della redazione



UMBRIA

Nell'Italia centrale e, nella fattispecie, nel Lazio, in Umbria e in Toscana (ma, a dire il vero, fino alla Romagna e alla Liguria), è ancora in voga l'utilizzo di un utensile dalle origini antiche che prende il nome di testo, sconosciuto in verità nel resto delle regioni italiane ma diffuso con nomi diversi in altre zone del Mediterraneo.

Secondo le più attendibili ricerche storiche, la ricetta risalirebbe all'Antica Roma: Catone il Vecchio, infatti, nel *De Agri Cultura*, racconta la ricetta della placenta (un'antica forma di torta) usando queste parole:

"Pulirai bene il focolare, lo riscalderei alla giusta temperatura, quindi vi porrai la placenta. Coprirai con un coppo caldo, ricoprirai il coppo di brace. Vedrai di cuocerla bene e lentamente, alzerai il coppo per vedere il punto di cottura, due o tre volte".

Altri però retrodatano ancora di qualche secolo l'origine di questo pane, associandolo alla mefa degli antichi umbri (paragonabile alla mensa latina) che subiva la stessa tipologia di cottura.

Originariamente comunque la parola latina *testum* indicava un vaso o una pentola di terracotta e, per estensione, anche il coperchio di questa, il quale veniva riempito di brace allo scopo di cuocere anche da sopra. I testi più antichi erano realizzati in argilla ma attualmente sono più diffusi quelli fabbricati in ghisa.

L'utilizzo principale di questo strumento era quello della cottura delle focacce.

Tra i vari modelli di testo diffusi nel centro Italia, quello per noi particolarmente interessante ai fini di questa narrazione è il testo umbro, usato per la cottura della celebre torta al testo, una focaccia impastata e cotta su questo piatto di ghisa e successivamente farcita con il meglio della norcineria locale. Tale ricetta nasce come alternativa non lievitata al pane tradizionale ed ha due varianti: quella originale, con farina di frumento e quella con farina di mais, nata dopo l'importazione di quest'ultimo cereale dalle Americhe.



Testum indicava un vaso o una pentola di terracotta e, per estensione, anche il coperchio di questa

Per fare una buona torta al testo, occorrono quattro ingredienti facilmente reperibili: farina, acqua, bicarbonato e sale.

In taluni casi, il bicarbonato può essere sostituito dall'utilizzo di acqua frizzante mentre in alcune varianti locali, la torta al testo può anche essere insaporita con latte, uova, pecorino di Norcia, burro e pepe.

1 La preparazione inizia versando la farina a fontana sulla spianatoia, unendo un pizzico di sale, uno di bicarbonato e l'acqua, in quantità sufficienti a ottenere un impasto consistente ma morbido. Si ricava poi un disco dello stesso diametro del testo che va successivamente bucherellato con i rebbi di una forchetta.

2 A questo punto, si pone il testo sulla fiamma e, quando la piastra è calda, si getta una manciata di farina sulla superficie. Quando questa farina diventerà scura, ma senza bruciare, vorrà dire che il testo è pronto.

3 È solo in questo momento che va disposta sul testo la torta, facendola cuocere su entrambi i lati fino a quando diventerà croccante fuori e morbida dentro.

4 La tradizione vuole che la torta al testo fosse farcita pressoché esclusivamente con salsiccia cotta alla brace e verdura di campo cotta e ripassata in padella, affettati di ogni tipo ma in prevalenza prosciutto e formaggi locali.

Una ricetta facile facile? Non proprio, come potrà raccontarvi Maria, che – secondo il sentire comune – fa la torta “più bona che ci sia”. Siamo in Umbria, lungo le coste del lago Trasimeno, e il suo locale, Faliero, è un must per chiunque si trovi a passare lungo la Strada Regionale 599.



Qui, nel 1969, tutto è partito con un piccolo chiosco gestito da Maria la quale, insieme alla nonna Pompilia, impastava a mano la torta (chiamata da queste parti semplicemente così), cuocendola su un focolare sempre acceso.

Più di recente, a far conoscere la torta al testo durante eventi in giro per lo Stivale è stata la compagnia di Cukuc – Food and Mood che elimina dagli ingredienti il bicarbonato e aggiunge l'olio extravergine di oliva.

Resta ovviamente fuori discussione il non utilizzo del lievito. Cuckuc ripropone le farciture più classiche: la salsiccia umbra cotta alla brace, il prosciutto di Norcia e, nella versione vegetariana, erbe di campo o stracchino e rucola.

Da Faliero invece è possibile trovare la torta in varianti decisamente più numerose, ma anche usata come pane di accompagnamento ai piatti proposti dalla cucina.



Il lardo di Arnad: il tesoro della Valle D'Aosta

di Caterina Vianello

VALLE D'AOSTA

Arnad è un piccolo borgo medievale che sorge sulle rive della Dora Baltea, in Valle D'Aosta.

Si trova a 340 m di altitudine e vanta un patrimonio culturale di rispetto: castelli, il ponte in località Echallod, il santuario di Machaby e la chiesa parrocchiale di San Martino.

Tuttavia il motivo per cui è ben più famoso, è gastronomico e si riassume in un prodotto unico: il Lard d'Arnad, dal 1996 l'unico lardo d'Europa certificato DOP, protagonista di una festa tradizionale, ogni anno, nell'ultimo fine settimana di agosto. In passato l'uso del lardo e del grasso di maiale era molto più comune di quello dell'olio d'oliva, più costoso e poco disponibile, in particolare nelle zone montane, ostili all'ulivo. Il grasso di maiale, invece, più diffuso, veniva utilizzato come condimento (una volta sciolto) o per cucinare e friggere gli alimenti e garantiva la possibilità di un uso continuo per tutto l'anno. Le prime testimonianze scritte sul lardo di Arnad risalgono al 1570, anno in cui in un manoscritto si racconta dei religiosi del Chiostro di Sant'Orso ad Aosta, che lo distribuivano per sfamare i bisognosi. In un documento successivo si ritrova inoltre la descrizione di una tipica taverna della città di Aosta in cui i piatti, presenti sul menu, erano disposti in un grande





Una peculiarità è data dall'alimentazione degli animali, che esclude mangimi integrati per lasciar spazio ad alimenti quali castagne e ortaggi.

tavolo: tra questi spiccava il lard friand, ovvero il “lardo prelibato”. In un inventario del 1763 del castello di Arnad, poi, è stata ritrovata la registrazione di quattro “doils di lardo già vecchi”. I doils, nel dialetto locale chiamati patois, sono i contenitori che vengono utilizzati per conservare e far maturare il lardo. La storicità del prodotto, quindi è secolare.

Il disciplinare vuole che il Lard d'Arnad Dop, la cui zona di produzione ricade ovviamente nel territorio comunale di Arnad, sia ottenuto dal lardo della spalla e del dorso di suini di almeno nove mesi di età, di peso non inferiore ai 160 kg, appartenenti alle razze Large White e Landrace Italiana, Duroc o altre razze compatibili con il suino pesante italiano. I suini utilizzati per la lavorazione devono essere nati, allevati e macellati nel territorio delle regioni Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Veneto, Emilia-Romagna: nel dettaglio, i suini sono conformi alle prescrizioni già stabilite a livello nazionale per la materia prima dei prosciutti di Parma e San Daniele.

Il procedimento di lavorazione prevede che i pezzi ancora grezzi di lardo fresco (le “baffe”), una volta tagliati, rifilati dalla carne e squadriati vengano collocati negli appositi contenitori di legno di castagno, rovere o larice (i doils appunto), entro 48 ore dal giorno successivo alla macellazione. Al loro interno la temperatura è mantenuta bassa per conservare inalterate le caratteristiche del prodotto: le condizioni climatiche dell'area di conservazione sono determinanti nel ciclo produttivo, che si rivela strettamente legato alle tipiche condizioni ambientali. La sistemazione nei doils prevede un'alternanza tra strati di lardo, sale e una miscela di erbe aromatiche quali alloro, salvia, rosmarino, chiodi di garofano, cannella, ginepro, noce moscata, lauro e pepe. Si procede in questo modo fino al riempimento del recipiente che viene ricoperto poi con acqua salata, portata prima a ebollizione e poi lasciata raffreddare in modo da ottenere la salamoia necessaria per la conservazione del prodotto. Il periodo di riposo nei doils non deve essere inferiore ai tre mesi, al termine dei quali il Lard d'Arnad si presenta completo di cotenna, con forma e dimensioni variabili a seconda del

taglio, e con uno spessore mai inferiore a 3 cm (esclusa la cotenna). Le fette hanno colore bianco, con la cotenna su un lato e la possibile presenza di un sottile strato di carne magro; il cuore invece è di solito di colore rosato chiaro senza venature. La consistenza è compatta ma mantiene una morbidezza piacevole mentre è al palato, con il contatto con il calore della bocca, che il lardo sprigiona tutto il suo carattere, rivelandosi scioglievole e esprimendo tutte le sfumature sensoriali delle erbe usate nella miscela. Secondo la tradizione, il modo migliore per gustarlo è quello di accompagnarlo al pan d'ür (caratteristico pane scuro valdostano) spalmato con miele. Se in passato è sempre stato consumato come condimento, oggi invece – vista anche una trasformazione delle abitudini di consumo e la prevalenza dell'olio d'oliva – è più apprezzato come antipasto e come ingrediente per la preparazione di ricette locali. Un abbinamento particolare è quello che lo accosta alle castagne lessate e alla motzetta, altro prodotto di salumeria tipico valdostano: si realizza un interessante contrasto di dolce e salato decisamente goloso. Oltre al pane è ottimo anche su fette di polenta abbrustolite, in modo che il calore lo faccia sciogliere, mentre tra i primi piatti vale la pena provare le tagliatelle con lardo e funghi porcini. Anche l'abbinamento con i gamberi, infine, in un contrasto mari e monti, è ottimo.

Quando si parla di lardo, in Italia, oltre a quello di Arnad, non si può non citare quello di Colonnata, a marchio Igp: se alcuni spingono sulla rivalità tra i due prodotti, più interessante è invece guardare alle differenze, per poterli riconoscere e consumare piacevolmente entrambi.

Anche a Colonnata, in provincia di Massa-Cassara, la produzione del lardo è antica. In passato il lardo era il protagonista della merenda dei cavatori, parte di una vera e propria cultura alimentare. Viene fatto stagionare in conche di marmo di altissima qualità, a grana fine, chiamato vetrino, sul quale prima viene strofinato dell'aglio. La stagionatura dura 6 mesi e se marmo ed esperienza giocano un ruolo fondamentale, il segreto come sempre sta nella miscela di spezie ed erbe aromatiche utilizzate: ogni produttore (e in passato ogni famiglia) ne bilanciava quantità e tipologia in modo tale da dare al prodotto un gusto ed un aroma unico, il vero valore aggiunto. Le più diffuse sono coriandolo, chiodi di garofano, cannella, noce moscata, mescolate a sale marino. L'elevata umidità trasforma il tutto in salamoia, in modo spontaneo, diversamente da quanto avviene nel procedimento del lardo di Arnad. Al termine dei sei mesi, il lardo di Colonnata è pronto e si consuma servito su crostini di pane o polenta. Se il gusto di quello valdostano è balsamico, il lardo toscano esprime note più delicate e fresche, leggermente pepate.



Ecco perché non ha senso parlare di rivalità ma piuttosto di una alleanza per riportare al consumo un prodotto unico, espressione di due territori diversi ma di una tradizione e di un sistema gastronomico che vedeva nel maiale un vero e proprio deus ex machina, vero fulcro dell'alimentazione contadina del passato.



Cerutti Inox

La pizza è un'arte.

Con le nostre **GF** tutti possono godersela.



Realizzata secondo i più alti standard professionali, dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte.

Questa è la vera eccellenza italiana.

Realized following the highest professional standards, for those who believe pizza is a fine art.

This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.



Tulip

MADE IN ITALY

GF

MOLECOLA®
ITALIANA VERA



L'UNICA
IN ACQUA
MINERALE
NATURALE



visita il nostro sito



SCEGLI L'ITALIANA VERA